UNOLD®



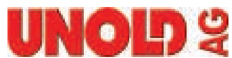
BACKMEISTER EXTRA

Bedienungsanleitung

Instructions for use | Notice d´utilisation
Gebruiksaanwijzing | Istruzioni per l'uso
Instrucciones de uso | Návod k obsluze
Instrukcja obsługi

Modell 68511

Impressum:
Bedienungsanleitung Modell 68511
Stand: Mai 2015 /nr



Mannheimer Straße 4
68766 Hockenheim
Telefon +49 (0) 62 05/94 18-0
Telefax +49 (0) 62 05/94 18-12
E-Mail info@unold.de
Internet www.unold.de

SERVICE-HOTLINE

Bei Fragen zu den Rezepten und zum Gebrauch des Gerätes können Sie sich direkt an unsere Beraterin, Frau Blum, wenden:

Montag und Dienstag von 8 bis 12 Uhr und 13 bis 17 Uhr
Rufnummer: 0 18 05/94 18 99*

*derzeit 0,14 EUR/Minute aus dem Festnetz der Deutschen Telekom.
Bei Anrufen aus anderen Netzen, aus Mobilfunknetzen und aus dem Ausland (+49 18 05/94 18 99) können abweichende Kosten anfallen.

Kunden aus Österreich wählen bitte die Nummer (0) 1/8 10 20 39

INHALTSVERZEICHNIS


1
2
3
4
5
6
7
8
9
UNOLD

D Ab Seite 8

1 Deckel, abnehmbar, mit Griff Art-Nr. 8656012
2 Doppelbackform, Art-Nr. 6851180
3 Große Backform, Art-Nr. 6851170
4 Messlöffel Art-Nr. 8656151
5 Hakenspieß Art-Nr. 8656150
6 Messbecher Art-Nr. 8656152
7 2 kleine gebogene Kneter, Art-Nr. 6851182 für Doppelbackform
8 2 große Kneter, Art-Nr. 6851174 für gr. Backform
9 2 Kneter, Art-Nr. 6851172, für gr. Backform

GB Page 45

1 Detachable lid with handle
2 Double bread pan
3 Large bread pan
4 Measuring spoon
5 Hook
6 Measuring cup
7 2 Kneading blades, small, double bread pan
8 2 Kneading blades large, large bread pan
9 2 Kneading blades, large bread pan

F Page 63

1 Couvercle amovible avec poignée
2 Moule double
3 Grande moule
4 Cuillère mesureur
5 Crochets pour retirer la pale de pétrissage
6 Gobelet mesureur
7 2 Pétrins, petits, moule double
8 2 Pétrins, grands, grande moule
9 2 Pétrins, grande moule

NL Pagina 81

1 Deksel, afneembaar, met handvat
2 Dubbele bakvorm
3 Grote bakvorm
4 Maatlepel
5 Haakspies
6 Maatbeker
7 2 Kleine kneders, dubbele bakvorm
8 2 Grote kneders, grote bakvorm
9 2 Kneders, grote bakvorm

I Pagina 99

1 Coperchio, asportabile, con maniglia
2 Cestello doppio
3 Cestello grande
4 Misurino a doppio cucchiaio
5 Gancio
6 Misurino a bicchiere
7 2 pale impastatrici piccole curve
8 2 pale impastatrici grandi
9 2 pale impastatrici

E Página 119

1 Tapa desmontable, con mango
2 Molde de hornear doble
3 Molde de hornear grande
4 Cuchara medidora
5 Gancho
6 Vaso medidor
7 2 Aspas de amasado pequeñas, molde de hornear doble
8 2 Aspas de amasado grandes, molde de hornear grande
9 2 Aspas de amasado, molde de hornear grande

CZ Strany 138

1 Samostatné víko s úchytem
2 Dvojitá pečicí forma
3 Velká pečicí forma
4 Odměřovací lžička
5 Vidlice
6 Odměřovací nádoba
7 2 Malé hnětače, dvojitá pečicí forma
8 2 Velké hnětače, elká pečicí forma
9 2 Hnětače, velká pečicí forma

PL Strony 156

1 Pokrywa, zdejmowana, z uchwytem
2 Podwójna forma do pieczenia
3 Duża forma do pieczenia
4 Łyżka do odmierzania
5 Szpikulec hakowy do wyjmowania ugniatarki
6 Pojemnik z miarką
7 2 Ugniatarki, podwójna forma do pieczenia
8 2 Ugniatarki, duża forma do pieczenia
9 2 Ugniatarki, duża forma do pieczenia

BEDIENUNGSANLEITUNG MODELL 68511

TECHNISCHE DATEN

Leistung:	700 W, 230 V~, 50 Hz
Abmessungen:	Ca. 41,5 x 22,0 x 34,5 cm (L/B/H)
Gewicht	Ca. 8,50 kg
Backform:	Doppelbackform, innen je 10,0 x 12,5 x 15,2 cm (L/B/H) Große Backform, innen: 22,3 x 12,7 x 15,2 cm (L/B/H) mit Whitford®-Antihaftbeschichtung
Brotgewicht:	Große Backform: 1.300 – 1.800 g Doppelbackform: je 350 – 500 g
Maximale Mehlmenge:	Große Backform: max. 1.000 g Doppelbackform: max. je 350 g
Zuleitung	Ca. 120 cm, fest montiert
Gehäuse:	Stahlblech lackiert
Deckel:	Kunststoff, mit Sichtfenster
Ausstattung:	9 gespeicherte Programme, 1 Eigenprogramms Stufentaste für verschiedene Brotgewichte, Wahlschalter für Bräunungsgrad, Zeitwahlschalter bis zu 13 Std. vorprogrammierbar, automatische Warmhaltestufe, EIN/AUS-Schalter
Zubehör:	1 große Backform, 2 kleine Kneter und 2 große Kneter für große Backform, 1 Doppelbackform, 2 gebogene Kneter für Doppelbackform, Messbecher, Messlöffel, Hakenspieß zum Herausnehmen

CE

Änderungen und Irrtümer in Ausstattungsmerkmalen, Technik, Farben und Design vorbehalten

SYMBOLERKLÄRUNG



Dieses Symbol kennzeichnet eventuelle Gefahren, die Verletzungen nach sich ziehen können oder zu Schäden am Gerät führen.



Dieses Symbol weist Sie auf eine eventuelle Verbrennungsgefahr hin. Gehen Sie hier immer besonders achtsam vor.

SICHERHEITSHINWEISE

Bitte lesen Sie die folgenden Anweisungen und bewahren Sie diese auf.

1. Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Das Gerät ist kein Spielzeug. Das Säubern und die Wartung des Geräts dürfen von Kindern nur unter Aufsicht durchgeführt werden.
2. Kinder unter 3 Jahren sollten dem Gerät fernbleiben oder durchgehend beaufsichtigt werden.
3. Kinder zwischen 3 und 8 Jahren sollten das Gerät nur dann ein- und ausschalten, wenn es sich in seiner vorgesehenen normalen Bedienungsposition befindet, sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Kinder zwischen 3 und 8 Jahren sollten das Gerät weder anschließen noch bedienen, säubern oder warten.
4. VORSICHT - Teile dieses Produkts können sehr heiß werden und Verbrennungen verursachen! Seien Sie bei Anwesenheit von Kindern und gefährdeten Personen besonders vorsichtig.
5. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicher zu stellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
6. Das Gerät an einem für Kinder unzugänglichen Ort aufbewahren.

7. Gerät nur an Wechselstrom mit Spannung gemäß Typenschild anschließen.
8. Dieses Gerät darf nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem Fernbedienungssystem betrieben werden.
9. Tauchen Sie das Gerät oder die Zuleitung keinesfalls in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.
10. Das Gerät darf nicht in der Spülmaschine gereinigt werden.
11. Das Gerät bzw. die Zuleitung niemals mit nassen Händen berühren.
12. Wenn das Gerät nicht benutzt wird, wie auch vor dem Reinigen bitte das Gerät ausschalten und den Netzstecker ziehen. Vor dem Abnehmen einzelner Teile das Gerät auskühlen lassen.
13. Ziehen Sie die Zuleitung immer nur am Anschlussstecker aus der Steckdose, nie am Anschlusskabel.
14. Tragen Sie das Gerät nicht am Anschlusskabel.
15. Verwenden Sie das Gerät nur in Innenräumen.
16. Die Verwendung von nicht vom Hersteller empfohlenem Zubehör kann zu Beschädigungen führen. Das Gerät nur für den vorgesehenen Zweck verwenden.
17. Stellen Sie das Gerät so auf, dass es nicht von der Arbeitsplatte rutscht, z. B. beim Kneten eines schweren Teiges. Dies ist insbesondere beim Vorprogrammieren zu beachten, wenn das Gerät unbeaufsichtigt arbeitet. Bei sehr glatten Arbeitsflächen sollte man das Gerät auf eine dünne Gummimatte stellen, um die Rutschgefahr auszuschließen.
18. Das Gerät ist ausschließlich für den Haushaltsgebrauch oder ähnliche Verwendungszwecke bestimmt, z. B.
    - Teeküchen in Geschäften, Büros oder sonstigen Arbeitsstätten,
    - landwirtschaftlichen Betrieben,
    - zur Verwendung durch Gäste in Hotels, Motels oder sonstigen Beherbergungsbetrieben,
    - in Privatpensionen oder Ferienhäusern.
19. Der Backmeister® muss mit mindestens 10 cm Abstand zu anderen Gegenständen platziert sein, wenn er in Betrieb ist. Das Gerät nur innerhalb von Gebäuden verwenden.
20. Sorgen Sie dafür, dass das Kabel keine heißen Oberflächen berührt und nicht über eine Tischkante hängt, damit z. B. Kinder nicht daran ziehen können.
21. Das Gerät nie auf oder neben einen Gas- oder Elektroherd oder einen heißen Backofen stellen.
22. Höchste Vorsicht ist beim Bewegen des Gerätes geboten, wenn dieses mit heißen Flüssigkeiten (Konfitüre) gefüllt ist.
23. Nehmen Sie die Backform niemals während des Betriebes heraus.
24. Füllen Sie insbesondere bei Weißbrot keine größeren als die angegebenen Mengen in die Backform. Sollte dies geschehen, wird das Brot nicht gleichmäßig gebacken oder der Teig läuft über. Beachten Sie dazu unsere Hinweise.
25. Beim Ausprobieren eines neuen Rezeptes sollten Sie beim ersten Mal in der Nähe bleiben, um den Backvorgang zu überwachen.
26. Lassen Sie das Gerät nie aufheizen, wenn die Backform nicht eingesetzt ist.
27. Zum Herausnehmen des Brotes darf die Backform auf keinen Fall auf eine Kante oder Arbeitsplatte aufgeschlagen werden, da dies zur Beschädigung führen kann.
28. Metallfolien oder andere Materialien dürfen nicht in das Gerät eingeführt werden, da dadurch das Risiko eines Brandes oder Kurzschlusses entsteht.
29. Decken Sie das Gerät niemals mit einem Handtuch oder anderem Material ab. Hitze und Dampf müssen entweichen können. Ein Brand kann entstehen, wenn das Gerät mit brennbarem Material abgedeckt wird oder in Kontakt kommt, wie z. B. mit Vorhängen.
30. Bevor Sie ein bestimmtes Brot über Nacht backen wollen, probieren Sie das Rezept erst aus, um sicherzustellen, dass das Verhältnis der Zutaten zueinander stimmt, der Teig nicht zu fest oder zu dünn ist, oder die Menge zu groß ist und dann evtl. überläuft.
31. Öffnen Sie auf keinen Fall das Gehäuse des Gerätes. Es besteht Gefahr durch Stromschlag.
32. Prüfen Sie regelmäßig Stecker und Zuleitung auf Verschleiß oder Beschädigungen. Bei Beschädigung des Anschlusskabels oder anderer Teile senden Sie das Gerät bitte zur Überprüfung und Reparatur an unseren Kundendienst. Unsachgemäße Reparaturen können zu erheblichen Gefahren für den Benutzer führen und führen zum Ausschluss der Garantie.



VORSICHT:
Das Gerät wird während des Betriebs sehr heiß!



Öffnen Sie auf keinen Fall das Gehäuse des Gerätes. Es besteht die Gefahr eines Stromschlages.

Der Hersteller übernimmt keine Haftung bei fehlerhafter Montage, bei unsachgemäßer oder fehlerhafter Verwendung oder nach Durchführung von Reparaturen durch nicht autorisierte Dritte.

IN BETRIEB NEHMEN

1. Überprüfen Sie beim Auspacken des Gerätes, ob alle Teile vollständig und unbeschädigt vorhanden sind.
2. Entnehmen Sie vor dem ersten Benutzen alle Verpackungsmaterialien sowie alle losen Teile aus dem Innenraum.
3. Vor dem ersten Gebrauch spülen Sie die Backformen des Backmeisters® mit warmem Wasser und einem milden Spülmittel kurz aus und reinigen Sie die Kneter.
4. Wischen Sie das Gerät von außen mit einem gut ausgedrückten, feuchten Tuch ab. Das Gerät darf auf keinen Fall in Wasser eingetaucht werden.
5. Trocknen Sie alle Teile gut ab. Setzen Sie die gewünschte Backform in das Gerät ein.
6. Stecken Sie den Stecker in die Steckdose. Nun ist das Gerät betriebsbereit und kann programmiert werden.
7. Da beim ersten Aufheizen Rauch entstehen kann, empfehlen wir, das Gerät einmal mit eingesetzter leerer Backform (ohne Kneter) im Programm BACKPULVER durchlaufen zu lassen, um eventuelle Rückstände auf den Heizschlangen zu beseitigen.
8. Lassen Sie das Gerät für einige Zeit abkühlen.
9. Danach können Sie mit dem Backen beginnen.

SCHNELLEINSTIEG – DAS ERSTE BROT

1. Bereiten Sie das Gerät wie im Kapitel „In Betrieb nehmen“ beschrieben, vor.
2. Öffnen Sie den Deckel des Backmeisters® und entnehmen Sie die Backform (gegen den Uhrzeigersinn nach links drehen).
3. Streichen Sie das Loch der Kneter dick mit hitzebeständiger Margarine aus, damit der Teig nicht in den Hohlraum eindringen und dort festbacken kann.
4. Setzen Sie die Kneter auf die Antriebswellen in der Backform.
5. Geben Sie die Zutaten wie im jeweiligen Rezept angegeben, in die Backform. Bei schweren Teigen erzielen Sie ein optimales Backergebnis, wenn Sie die Reihenfolge der Zutaten ändern, d. h. erst die trockenen Zutaten und dann die Flüssigkeit hineingeben. Achten Sie jedoch beim Verwenden der Zeitwahlfunktion darauf, dass die Hefe nicht vorzeitig mit der Flüssigkeit in Kontakt kommt.
6. Setzen Sie die Backform wieder in das Gerät ein, bis diese einrastet.
7. Schließen Sie den Deckel des Backmeisters®.
8. Stecken Sie den Netzstecker in eine Steckdose und schalten Sie das Gerät am EIN/AUS-Schalter ein.
9. Wählen Sie das gewünschte Programm aus. Hinweise zu den einzelnen Programmen erhalten Sie ab Seite 12. Für ein Brot aus einer Standard-Backmischung erzielen Sie z. B. im Programm „Basis“ gute Ergebnisse.
10. Wählen Sie den gewünschten Bräunungsgrad über die Taste BRÄUNUNG (Hell – Mittel – Dunkel) aus. Beachten Sie bitte, dass diese Auswahl nicht bei allen Backprogrammen möglich ist. Hinweise dazu erhalten Sie auf Seite 12.
11. Wählen Sie die gewünschte Brotgröße aus. Beachten Sie bitte, dass die Brotgrößen-Auswahl nicht bei allen Backprogrammen möglich ist. Hinweise dazu erhalten Sie auf Seite 12.
12. Wenn Sie alle gewünschten Einstellungen vorgenommen haben, drücken Sie die START/STOP-Taste. Die Start/Stop-Taste reagiert aus Sicherheitsgründen zeitverzögert. Es ist daher normal, wenn das Gerät nicht sofort nach Drücken der Taste startet, sondern erst nach einigen Sekunden. Bitte warten Sie, bis der Tastendruck durch einen Signalton bestätigt wird (nach ca. 3 Sekunden). Bitte die Taste nicht mehrfach drücken, da Sie sonst das Programm wieder abbrechen.
13. Je nach ausgewähltem Programm ertönt während des zweiten Knetvorganges ein mehrmaliges Piepsen. Sie können jetzt nach Wunsch den Deckel öffnen und weitere Zutaten wie Nüsse zum Teig geben. Schließen Sie den Deckel anschließend wieder.
14. Wenn Ihr Brot fertig gebacken ist, signalisiert der Backmeister durch mehrmaliges Piepsen, dass das Brot entnommen werden kann. Wenn Sie das Brot vor Ablauf der Warmhaltezeit entnehmen wollen, drücken Sie die Taste START/STOP und halten Sie diese kurz, bis der Programmabbruch mit einem Piepston bestätigt wurde.
15. Entnehmen Sie die Backform vorsichtig. Um Verbrennungen zu vermeiden, benutzen Sie hierbei bitte geeignete Topflappen. Lassen Sie die Backform ca. 20-30 Minuten auskühlen. Drehen Sie die Backform mit der Öffnung nach unten und lassen Sie das Brot





zum Auskühlen auf ein Kuchengitter gleiten. Sofern das Brot nicht gleich auf das Kuchengitter fällt, den Knetantrieb von unten einige Male hin und her bewegen bis das Brot heraus fällt. Achten Sie hierbei darauf, dass die Knetantriebe noch heiß sein können. Verwenden Sie auch hier geeignete Topflappen. Auf keinen Fall dürfen Sie die Backform auf eine Kante oder Arbeitsfläche aufschlagen. Die Backform könnte sich dabei verformen.

16. Wenn die Kneter im Brot stecken bleiben, können Sie sie mit dem mitgelieferten Hakenspieß lösen. Führen Sie ihn an der Unterseite des noch warmen Brotes in die Öffnung des Kneters und verkanten sie ihn am unteren Rand des Kneters, am besten dort, wo sich der Flügel des Kneters befindet. Ziehen Sie dann den Kneter mittels Hakenspieß vorsichtig nach oben. Dabei kann man sehen an welcher Stelle im Brot sich der Flügel des Kneters befindet und ihn herausziehen.
17. Reinigen Sie die Backform anschließend, wie auf Seite 15 beschrieben.

ERKLÄRUNG DES BEDIENFELDES/EINSTELLEN DES GERÄTES

EIN/AUS-Schalter

Dieser Schalter befindet sich an der unteren rechten Seite des Gehäuses. Bei Nichtgebrauch müssen Sie das Gerät immer am EIN/AUS-Schalter ausschalten, um die Stromzufuhr zu unterbrechen, und dann den Stecker aus der Steckdose ziehen.
Die Programme können erst nach Einschalten des Gerätes ausgewählt und gestartet werden.



Display-Anzeige

GRUNDEINSTELLUNG:
Sobald der Stecker in die Steckdose gesteckt wird, erscheint im Display die Zeitdauer des zuletzt verwendeten Programmes. Nach längerem Nichtgebrauch wird das Programm BASIS, 3:30 - (die Zahl blinkt) angezeigt. Die Pfeile zeigen auf „BASIS“ - „STUFE II“ und Bräunung „MITTEL“.
Damit wird die Betriebsbereitschaft angezeigt.

Während des Betriebes kann der Programmstand sowohl an den rückwärts laufenden Zeitangaben, als auch an den Angaben im Display abgelesen werden. Die Angaben sind in englischer Sprache abgefasst und bedeuten:

PREHEAT =	Vorheizen Die Flüssigkeit und Zutaten werden auf die optimale Temperatur angewärmt, falls erforderlich.
KNEAD =	Kneten Erscheint während Knetphase ist.
ADD =	Zufügen Es ertönt zusätzlich ein Signalton. Zutaten jetzt zufügen.
RISE (1-3) =	Aufgehen Damit werden die verschiedenen Aufgehphasen angezeigt.
BAKE =	Backen Es wird gebacken.
COMPLETE =	Fertig Der Backvorgang ist beendet und das Brot kann entnommen werden.
KEEP WARM =	Warmhalten Das Backgut wird noch 1 Stunde warm gehalten.

Zeitwahl

Verwenden Sie die Zeitwahl-Funktion nur für Rezepte, die Sie vorher unter Aufsicht erfolgreich ausprobiert haben und verändern Sie diese Rezepte danach nicht mehr.
VORSICHT: Bei einer zu großen Teigmenge kann der Teig überlaufen und auf dem Heizelement festbrennen, was zu Rauchentwicklung vor allem zu Beginn des Backvorgangs führt.
Die Programme Basis, Basis-Vollkorn, Basis-Teig und Hefekuchen können zeitverzögert gestartet werden.
Füllen Sie die Zutaten in der vorgegeben Reihenfolge in die Backform und setzen Sie diese ins Gerät ein. Achten Sie dabei darauf, dass die Hefe nicht mit der Flüssigkeit in Berührung kommt.
Stecken Sie den Stecker des Gerätes in die Steckdose.
Wählen Sie mit der Taste MENÜ das gewünschte Programm aus und mit der Taste BRÄUNUNG die gewünschte Bräunung.
Das Display zeigt die Restlaufzeit des gewählten Programmes, im Programm BASIS auf Stufe 1 z. B. 2 Stunden 55 Minuten.
Geben Sie jetzt über die Taste ZEITWAHL die Stundenanzahl ein, in der das Brot fertig sein soll.
Beispiel:
Es ist abends 20:00 Uhr und Sie wollen morgens um 7:00 Uhr frisch gebackenes Weißbrot haben.
Mit der Taste Menü das gewünschte Programm auswählen und mit der Taste BRÄUNUNG die gewünschte Bräunung eingeben. Im Beispiel nehmen wir Programm 1 = Basis. Das Programm ist um 6 Uhr morgens beendet. Dann beginnt die Warmhaltezeit von einer Stunde.
Sie müssen deshalb, um morgens um 7:00 Uhr warmes frisches Brot entnehmen zu können, abends um 20:00 Uhr mit der Taste ZEITWAHL durch wiederholtes Drücken der Taste die Programmzeit auf 11 Stunden erhöhen. Dies er-

folgt beim Drücken der Taste ZEITWAHL in Schritten von jeweils 10 Minuten.
Zum Schluss die Taste START/STOP drücken, um das zeitversetzte Backprogramm zu starten. Bitte beachten Sie: Beim zeitversetzten Backen keine leicht verderblichen Zutaten, wie Milch, Eier, Früchte, Joghurt, Zwiebeln etc. verwenden.

START/STOP-Taste
Zum Starten und Beenden des Programmablaufs. Mit der START/STOP-Taste können Sie das Programm in jeder Position abbrechen. Aus Sicherheitsgründen reagiert diese Taste leicht zeitverzögert, halten Sie daher die Taste so lange gedrückt, bis ein Piepton zu hören ist. Im Display erscheint die Anfangsposition des Basis-Programms. Wenn Sie ein anderes Programm verwenden wollen, wählen Sie dieses mit der Menü-Taste.

Menü
Mit der Menü-Taste rufen Sie die einzelnen Programme auf, die in der Tabelle „Zeitlicher Ablauf" ausführlich beschrieben sind. Im Display erscheint jeweils ein Pfeil, der auf das ausgewählte Programm zeigt. Man verwendet die Programme für folgende Zubereitungen:

Programmnummer	Programm-Name	Programmart
1	Basis	Das Standardprogramm für alle Brote, wie z. B. Weiß- und Mischbrote
2	Basis-Vollkorn	Für Vollkornbrot
3	Basis-Teig	Zur Herstellung von Teig
4	Schnell	Zur schnelleren Zubereitung von Weiß- und Mischbrot
5	Schnell-Vollkorn	Zur schnelleren Zubereitung von Vollkornbroten
6	Schnell-Teig	Zur schnelleren Zubereitung von Teig, z. B. Pizzateig
7	Konfitüre	Zum Kochen von Konfitüre und Marmelade. Für die Zubereitung von Konfitüre sollte eine zweite Backform angeschafft werden, die ausschließlich für Konfitüre verwendet wird.
8	Backpulver	Für Gebäck, das mit Backpulver gebacken wird
9	Hefekuchen	Für die Zubereitung von süßem Hefeteig
10	Eigenprogramm	Zur individuellen Programmierung eines Programmablaufs. Siehe hierzu Kapitel „Das Eigenprogramm".

Bräunung

mit dieser Taste lässt sich die Bräunung in HELL - MITTEL - DUNKEL einstellen. In einigen Programm ist diese Funktion nicht wählbar (Informationen hierzu auf Seite 15, Tabelle Zeitlicher Ablauf). Die entsprechende Einstellung wird im Display angezeigt.

Kneter
Für die große Backform verwenden Sie die großen Kneter, wenn Sie in Stufe II große Brote backen, damit die Zutaten gut vermischt und geknetet werden, bzw. die kleinen Kneter, wenn Sie in Stufe I kleinere Brote backen, um übermäßig große Löcher im Brot zu vermeiden. Für die Doppelbackform verwenden Sie ausschließlich die gebogenen Kneter.

Stufe
Es lassen sich damit in verschiedenen Programmen einstellen:

Doppelbackform:
Stufe I 2 x 350 g Mehl maximal, für ein Brotgewicht von zwei kleinen Broten von je ca. 400-500 g
Große Backform
Stufe I 750 g Mehl maximal, für Brote von ca. 1.300 -1.800 g
Stufe II 1.000 g Mehl maximal, für Brote von ca. 1.500 -1.800 g

Bitte beachten Sie, dass eine Einstellung der Brotgröße nicht in den allen Programmen (Informationen hierzu auf Seite 16, Tabelle Zeitlicher Ablauf) möglich ist. In den Rezepten finden Sie dazu unsere Empfehlungen. Sie erkennen die jeweilige Einstellung im Display.

Eigenprogramm
Der Backmeister® bietet zahlreiche Programme, u. a. auch ein Programm, das wir EIGENPROGRAMM genannt haben, weil man es selbst programmieren kann. Sie können die vorprogrammierte Grundeinstellung sowohl im Zeitablauf der einzelnen Programmphasen ändern, als auch verschiedene Programmabläufe ganz weglassen. Damit haben Sie alle Möglichkeiten, Ihr Brot individuell herzustellen, oder auch Teig zuzubereiten. Nachstehend finden Sie dazu ein Rezept-Beispiel.
Zunächst geben wir Ihnen zur Grundeinstellung und Handhabung des EIGENPROGRAMMs folgende Hinweise:

EIGEN-PROGRAMMIERUNG
Das Programm enthält folgende Wahlmöglichkeiten
Bräunungsgrad einstellbar
Zeitvorwahl einstellbar
Stufen I und II nicht einstellbar
Zufügen von Zutaten ja (Signalton während des Knetprogrammes)

Abschnitt	Voreingestellt	Zeitrahmen einstellbar
Gesamtzeit	3:50 Stunden	
Vorheizen	22 Minuten	0-30 Minuten
Kneten	18 Minuten	0-30 Minuten
1. Aufgehen	45 Minuten	0-120 Minuten
2. Aufgehen	1 Std 25 Minuten	0-120 Minuten
3. Aufgehen	OFF	0-120 Minuten
Backen	60 Minuten	0-60 Minuten
Warmhalten	60 Minuten	OFF oder 60 Minuten

Mit der Taste ZEITÄNDERUNG können Sie durch mehrfaches Drücken die Zeit bis zu max. 30 Minuten verlängern. Falls Sie die Zeit verkürzen wollen, drücken Sie nach der Anzeige von 30 Minuten. weiter, die Zählung fängt dann wieder bei 0 an und Sie können z. B. 10 Minuten. programmieren. Den für jeden Programmabschnitt möglichen Zeitrahmen entnehmen Sie der oben stehenden Tabelle. Wenn Sie einen Programmabschnitt komplett auslassen wollen, drücken Sie die Taste Zeitänderung, bis im Display OFF angezeigt wird.
Drücken Sie einmal die Taste PROGRAMMABSCHNITT, um die vorgenommene Änderung zu bestätigen.
Drücken Sie dann die Taste PROGRAMMABSCHNITT erneut, um den nächsten Programmabschnitt aufzurufen, der dann ebenfalls mit der vorprogrammierten Zeit im Display angezeigt wird.
Wenn die maximal einstellbare Zeit des jeweiligen Programmabschnittes durch Drücken der Taste ZEITÄNDERUNG überschritten ist, erscheint im Display OFF, womit dieser Abschnitt beim Programmablauf übersprungen wird.
Jeder Programmabschnitt muss durch Drücken der Taste PROGRAMMABSCHNITT bestätigt werden, auch wenn er nicht geändert wird.
Nachdem Sie alle Programmabschnitte entsprechend geändert bzw. bestätigt haben, zeigt das Display wieder den ersten Programmabschnitt VORHEIZEN/PREHEAT an.
Verlassen Sie die Programmänderung, indem Sie die Taste START/STOP drücken. Im Display erscheint die einprogrammierte Gesamtzeit des Eigenprogramms, das Sie jetzt mit der Taste START/STOP starten können.
Sollte aus vorherigen Backabläufen ein abweichendes Eigenprogramm eingespeichert sein, dann stellen Sie die Grundeinstellung wieder her, wie oben unter dem Punkt Grundeinstellung beschrieben. Das Display muss dann als Gesamtzeit wieder 3:50 anzeigen.
Das folgende Rezept ist für den vorprogrammierten Ablauf im Eigenprogramm vorgesehen. Der Programmablauf entspricht der Grundeinstellung. Sollte aus vorherigen Backabläufen noch Ihr Eigenprogramm eingespeichert sein, dann stellen Sie die Grundeinstellung wieder her, wie dies auf der vorherigen Seite beschrieben ist. Das Programm muss 3:50 anzeigen.

Krustiges Weißbrot		
TIPP: Dieses Brot schmeckt besonders gut, wenn Sie 1½ EL Kümmel beifügen.		
	Doppelform	Große Form
Brotgewicht ca.	1 x 350 g	900 g
Wasser	125 ml	280 ml
Mehl Type 1050	250 g	675 g
Butter	10 g	30 g
Salz	½ TL	1½ TL
Trockenhefe	½ Pckg. = 3,5 g	1 Pckg.= 7 g
Eigenprogramm: Grundeinstellung		

Das folgende Rezept wurde von uns erfolgreich getestet:

Quarkstollen		
	Doppelform	Große Form
Zutaten für ein Gewicht von	2 x 350 g	1.400 g
Eier	1	2
Quark 20%	125 g	250 g
Rum	2 ½ EL	5 EL
Bittermandelöl	2 Tropfen	4 Tropfen
Saft und abgeriebene Schale	½ Zitrone	1 Zitrone
Butter flüssig	90 g	180 g
Mehl Type 405	250 g	500 g
Rosinen	60 g	125 g
Mandeln, gemahlen	60 g	125 g
Haselnüsse, gemahlen	60 g	125 g
Zitronat	20 g	40 g
Backpulver	¾ Pckg.	1½ Pckg.
Salz	2 Prisen	3 Prisen
Vanillezucker	½ Pckg.	1 Pckg.
Zucker	100 g	200g
Eigenprogramm: Kneten = 20 Minuten Stellen Sie die Zeiten für die einzelnen Progammabschnitte wie oben beschrieben ein - PREHEAT auf „OFF“ - KNEAD auf „20“ - RISE I - Rise III auf „OFF“ - BAKE auf „OFF“ - KEEP WARM auf „OFF“. Nach dem Kneten den Teig den Behälter entnehmen und einen Stollen formen. Im Backofen bei 180°C, im Heißluftofen bei 160°C ca. 60 Minuten backen.		

DIE FUNKTIONEN DES BACKMEISTERS®

Summer - Funktion
Der Summer ertönt

- wenn eine aktive Taste gedrückt wird,
- nach Ende des Backvorgangs während der Warmhaltephase.
- während des zweiten Knetvorgangs, um darauf hinzweisen, dass jetzt Körner, Früchte, Nüsse oder andere Zutaten hinzugefügt werden können.
- am Ende der Warmhaltezeit mehrmals, um anzuzeigen, dass das Programm nun komplett beendet ist und das Brot aus der Backform genommen werden muss. Dieser Piepton lässt sich nicht abschalten, z. B. bei Verwendung der Zeitwahlfunktion

Netzausfall-Sicherung
Falls während des Betriebs des Backmeister® der Strom ausfällt, startet das Gerät automatisch, sobald die Stromversorgung wieder vorhanden ist, und setzt den Ablauf dort fort, wo es unterbrochen wurde, sofern der Ausfall nicht länger als 2 Minuten gedauert hat.
Falls der Stromausfall länger als 2 Minuten dauert und das Display die Grundeinstellung anzeigt, muss der Backmeister® erneut gestartet werden. Das ist nur dann praktikabel, wenn der Teig beim Abbruch des Programmablaufes nicht weiter als in der Knetphase war. Ggf. kann man den gewählten Programmablauf fortsetzen. Sollte der Teig aber schon in der letzten Gehphase sein und der Stromausfall längere Zeit andauern, ist der Teig nicht mehr verwendbar und man muss von vorne beginnen. Alternativ können Sie versuchen, den Teig noch über das Eigenprogramm fertig zu backen.

Sicherheitsfunktionen/Fehlermeldungen
Nach dem Programmstart sollte der Deckel nur noch während der Knetphasen zum Zufügen von Zutaten geöffnet werden, keinesfalls aber während der Aufgeh- und Backphase, weil sonst der Teig zusammenfällt.
Wenn die Temperatur im Gerät für ein neu gewähltes Programm noch zu hoch (über 40 °C) ist, erscheint bei einem erneuten Start im Display H:HH. Falls dies eintritt, entnehmen Sie die Backform und warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist und wieder am Anfang des ursprünglich ausgewählten Programms steht.
Bitte beachten Sie, dass das Gerät aus Sicherheitsgründen keine Oberhitze hat, daher wird die Kruste an der Oberseite des Brotes weniger dunkel, während die Unterseite und die Seiten dunkler sind. Aus sicherheitstechnischen Gründen ist eine zusätzliche Heizung im Deckelbereich jedoch nicht zulässig.
Wenn im Display E E0 und E E1 erscheint, deutet dies auf einen Defekt am Temperatursensor hin.

ZUBEREITEN VON BROT, KUCHEN ODER TEIG

1. Zutaten einfüllen
Streichen Sie die Löcher der Kneter dick mit hitzebeständiger Margarine aus, damit der Teig nicht in den Hohlraum eindringen und dort festbacken kann. Setzen Sie die Kneter mit der langen Seite unten auf die Antriebswelle.
Die Zutaten müssen in der angegebenen Reihenfolge des jeweiligen Rezeptes in die Backform eingefüllt werden.
Bei sehr schweren Teigen empfehlen wir, die Reihenfolge der Zutaten zu ändern und Trockenhefe und Mehl zuerst und die Flüssigkeit zuletzt einzufüllen, damit der Teig gut durchgeknetet wird. Allerdings muss bei Nutzung der Zeitwahlfunktion darauf geachtet werden, dass die Hefe nicht vorzeitig in Kontakt mit der Flüssigkeit kommt. Bitte beachten Sie außerdem die maximale Mehlmengen.

2. Einsetzen der Backform
Die antihaftbeschichtete Backform am Rand festhalten und leicht schräg in die Mitte des Sockels im Backraum einsetzen, bis sie einrastet

3. Programmablauf wählen
Wählen Sie den gewünschten Programmablauf mit der Menütaste. Wählen Sie je nach Programm die entsprechende Stufe und die gewünschte Bräunung. Mit der Zeittaste können Sie den Ablauf verzögern. Drücken Sie die START/STOP-Taste. Danach ist eine Korrektur nicht mehr möglich.

4. Teig Mischen und Kneten
Der Backmeister® mischt und knetet den Teig automatisch so lange, bis er die richtige Konsistenz hat.

5. Ruhezeit
Nach dem ersten Knetvorgang ist eine Ruhezeit vorgesehen, in der die Flüssigkeit die Hefe und das Mehl langsam durchdringen kann.

6. Teig gehen lassen
Nach dem letzten Kneten erzeugt der Backmeister® die optimale Temperatur zum Gehen des Teiges.

7. Backen
Der Brotbackautomat reguliert die Backtemperatur und -zeit automatisch.

8. Warmhalten
Wenn das Backgut fertig ist, zeigt ein mehrmaliger Piepton an, dass das Backgut entnommen werden kann. Gleichzeitig beginnt damit eine Warmhaltezeit von 1 Stunde. Wenn Sie das Brot vor Ablauf der Warmhaltezeit entnehmen wollen, drücken Sie die Taste START/STOP und halten Sie diese kurz, bis der Programmabbruch mit einem Piepston bestätigt wurde.

9. Ende des Programmablaufs
Nach Beendigung des Programmablaufes die Backform mit Hilfe von Topflappen herausnehmen und etwas abkühlen lassen (max. 20–30 Minuten).
Drehen Sie die Backform mit der Öffnung nach unten und lassen Sie das Brot zum Auskühlen auf ein Kuchengitter gleiten. Sofern das Brot nicht gleich auf das Kuchengitter fällt, den Knetantrieb von unten einige Male hin und her bewegen bis das Brot heraus fällt. Auf keinen Fall dürfen

Sie die Backform auf eine Kante oder Arbeitsfläche aufschlagen. Die Backform könnte sich dabei verformen.
Wenn die Kneter im Brot stecken bleiben, können Sie sie mit dem mitgelieferten Hakenspieß lösen. Führen Sie den Hakenspieß an der Unterseite des noch warmen Brotes in die Öffnung des Kneters und verkanten sie ihn am unteren Rand des Kneters, am besten dort, wo sich der Flügel des Kneters befindet. Ziehen Sie dann den Kneter mittels Hakenspieß vorsichtig nach oben. Dabei kann man sehen an welcher Stelle im Brot sich der Flügel des Kneters befindet und ihn herausziehen.

Reinigen Sie die Backform anschließend, wie auf Seite 15 beschrieben.





REINIGEN UND PFLEGEN



Vor dem Reinigen das Gerät am EIN/AUS-Schalter ausschalten und immer den Netzstecker ziehen.



Lassen Sie das Gerät immer erst mindestens eine halbe Stunde auskühlen, bevor Sie es reinigen oder einlagern bzw. bevor Sie das Gerät wieder zum Backen und Teigzubereiten benutzen.

1. Vor dem ersten Gebrauch spülen Sie die Backformen des Backmeisters® mit einem milden Spülmittel kurz aus und reinigen Sie die Kneter. Vor dem Einsetzen in das Gerät müssen die Teile gut abgetrocknet werden.
2. Entfernen Sie alle Zutaten und Krümel von Deckel, Gehäuse und Backkammer mit einem feuchten Tuch. Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser und füllen Sie niemals Wasser in die Backkammer. Zur einfacheren Reinigung kann der Deckel abgenommen werden. Hierzu den Deckel im 40°-Winkel öffnen, dann kann der Deckel abgenommen werden. Achten Sie darauf, dass die Stege des Scharniers aus den Aussparungen gleiten können.
3. Die Backformen außen mit einem feuchten Tuch abwischen. Von innen können die Formen mit etwas Spülmittel ausgespült werden. Bitte nicht längere Zeit unter Wasser setzen. Verwenden Sie nur ein mildes Spülmittel, auf keinen Fall chemische Reiniger, Benzin, Backofenreiniger oder kratzende Mittel.
4. Die Backformen und Kneter dürfen nicht in der Spülmaschine gereinigt werden.
5. Sowohl Kneter als auch Antriebswelle sollten sofort nach der Verwendung gereinigt werden. Falls die Kneter in der Form bleiben, sind sie später schwer zu entfernen. In diesem Fall für ca. 30 Minuten warmes Wasser in die Backform einfüllen. Danach lässt sich der Kneter herausnehmen.
6. Die Backformen sind mit einer hochwertigen Whitford®-Keramikbeschichtung ausgestattet. Verwenden Sie daher zum Reinigen keine Metallgegenstände, welche die Oberfläche zerkratzen könnten. Es ist normal, dass sich die Farbe der Beschichtung mit der Zeit verändert, die Funktion wird hierdurch nicht beeinträchtigt.
7. Backformen und Kneter unterliegen bei häufigem Gebrauch einer Abnutzung infolge der hohen mechanischen Belastung beim Kneten, insbesondere von Vollkornteigen oder Teigen mit hohem Körneranteil. Daher ist eventuell von Zeit zu Zeit ein Austausch der Backform und Kneter notwendig. Diese können bei unserem Kundendienst bestellt werden
8. Bevor Sie das Gerät zur Aufbewahrung wegstellen, vergewissern Sie sich, dass es vollständig abgekühlt, gereinigt und getrocknet ist. Lagern Sie das Gerät mit geschlossenem Deckel.

TABELLE ZEITLICHER ABLAUF

	BASIS					SCHNELL						
	BASIS		+ VOLLKORN		+ TEIG	SCHNELL	+ VOLLKORN	+ TEIG	KONFITüRE	BACK-PULVER	HEFE-KUCHEN	
Brotgewicht auswählbar, Stufe	I	II	I	II							I	II
Bräunung wählbar	•	•				•				•		
Zeitvorwahl	•	•	•	•	•						•	•
Beifügung von Zutaten – Signalton beim 2. Kneten Anzeige „ADD“	•	•	•	•	•	•	•	•		•	•	•
Gesamtzeit Stunden	3:20	3:30	3:30	3:40	1:50	1:58	2:08	0:45	1:20	2:00	3:09	3:20
Zeiten in Minuten: Temperieren Motor arbeitet nicht	17	20	37	40	22	5	5	9	15		11	22
Langsames Rühren - Linkslauf	3	3	3	3	3	3	3	3			3	3
Kneten Rechtslauf	2	2	2	2	2	2	2	2			2	2
Kneten Rechts-/ Linkslauf	13	13	13	13	16	20	20	16	Rühren + Kochen 45	Rühren 24	13	13
1. Aufgehen (ohne Heizfunktion)	45	45	45	45							45	45
Teig glätten	1	1	1	1							1	1
2. Aufgehen (ohne Heizfunktion)	18	18	18	18	45	7	7	15			18	18
Teig glätten	1	1	1	1		1	1				1	1
3. Aufgehen (temperiert)	45	45	35	35	22	25	35				39	39
Backen	55	62	55	62		55	55			80	56	56
Programmende									Ruhe-phase			
Warmhalten	60	60	60	60		60	60		Ohne Heizung 20	Ohne Heizung 16	60	60

Die Einstellung des Eigenprogramms wird auf Seite 11/12 erläutert.

FRAGEN ZUM GERÄT UND ZUR HANDHABUNG

Das Brot klebt nach dem Backen in der Form.

Das Brot in der Backform ca. 10 Minuten auskühlen lassen. Backform mit der Öffnung nach unten drehen, evtl. den Mitnehmer (Kneteranschluss – Flügelschraube an der Unterseite der Backform) leicht bewegen. Vor dem Einsetzen die Löcher im Kneter dick mit hitzebeständiger Margarine ausstreichen (keine Halbfettmargarine!), so dass beim Kneten kein Teig in den Zwischenraum eindringen und festbacken kann. Die Kneter vor dem Backen mit etwas Öl einreiben.
Falls Sie mit dem Gerät auch Konfitüre herstellen, empfehlen wir für Brot und Konfitüre jeweils eine eigene Backform zu verwenden, da durch die entstehende Säure Brote nicht mehr gut aus der Form gelöst werden können. Zusätzliche Backformen und Kneter können Sie bei unserem Kundendienst bestellen.

Wie lassen sich die Löcher im Brot (Kneter) verhindern?

Sie können mit bemehlten Fingern den Kneter entnehmen bevor der Teig zum letzten Mal aufgeht (siehe Zeitlicher Programmablauf und Anzeige im Display).
Sollten Sie das nicht tun wollen, verwenden Sie nach dem Backen den Hakenspieß. Wenn man damit vorsichtig vorgeht, lässt sich ein größeres Loch vermeiden.

Der Teig läuft beim Aufgehen über die Backform.

Das passiert häufig bei Verwendung von Weizenmehl, das aufgrund des höheren Kleberanteils besser aufgeht.
Als Abhilfe:

- die Mehlmenge reduzieren und die übrigen Zutaten angleichen. Das fertige Brot hat nach wie vor ein großes Volumen.
- 1 EL flüssige Margarine auf das Mehl geben.

Das Brot geht auf, fällt jedoch beim Backen ein.

Wenn in der Mitte des Brotes eine „V“-förmige Kuhle entsteht, fehlt dem Mehl Kleber, was daran liegt, dass das Getreide zu wenig Eiweiß enthält (kommt bei verregneten Sommern vor), oder dass das Mehl zu feucht ist.
Als Abhilfe:

- Dem Brotteig für 500 g Mehl 1 EL Weizenkleber beifügen.
- Programm mit kürzerer Laufzeit verwenden (z. B. SCHNELL)
- Wenn das Brot trichterförmig in der Mitte einfällt, kann das daran liegen, dass
- die Wassertemperatur zu hoch war,
- zu viel Wasser verwendet wurde
- dem Mehl Kleber fehlt.

Das Brot ist von oben nicht braun genug.

1 Eigelb mit 1 TL süßer oder saurer Sahne verrühren und den Teig nach dem letzten Kneten damit bestreichen.

Wann kann man den Deckel des Backmeisters® während des Backvorgangs öffnen?

Grundsätzlich ist dies immer dann möglich, wenn der Knetvorgang läuft. In dieser Zeit kann man nötigenfalls noch geringe Mengen Mehl oder Flüssigkeit ergänzen. Wenn das Brot nach dem Backen ein bestimmtes Aussehen haben soll, geht man wie folgt vor: Man öffnet nach dem letzten Kneten, d. h. vor dem letzten Aufgehen (siehe Tabelle Zeitlicher Ablauf der Programme und Anzeige im Display) vorsichtig den Deckel und ritzt z. B. mit einem scharfen, vorgewärmten Messer die sich bildende Brotkruste ein oder streut Körner darauf oder bestreicht die Brotkruste mit einer Kartoffelmehl-Wasser-Mischung, damit es nach dem Backen glänzt. In dem angegebenen Zeitabschnitt ist das Öffnen des Backmeisters® letztmalig möglich. Geschieht dies während des letzten Aufgehens oder zu Beginn der Backphase kann das Brot zusammenfallen.

Was ist Vollkornmehl?

Aus allen Getreidesorten lässt sich Vollkornmehl herstellen, d. h. auch von Weizen. Die Bezeichnung Vollkorn bedeutet, dass das Mehl aus dem ganzen Korn gemahlen wird und entsprechend mehr Ballaststoffgehalt hat. Weizenvollkornmehl ist deshalb etwas dunkler. Vollkornbrot muss aber kein dunkles Brot ergeben, wie meist angenommen wird.

Was ist bei der Verwendung von Roggenmehl zu beachten?

Roggenmehl enthält keinen Kleber und das Brot daraus geht deshalb kaum auf. Der Verträglichkeit wegen muss deshalb ein „ROGGEN VOLLKORN-BROT“ mit Sauerteig hergestellt werden. Der Teig geht nur dann auf, wenn man bei Verwendung von Roggenmehl, das keinen Kleber enthält, mindestens ¼ der angegebenen Menge mit Mehl der Type 550 austauscht.

Was ist Kleber im Mehl?

Je höher die Typen-Zahl um so weniger Kleber enthält das Mehl und umso weniger geht der Teig auf. Den höchsten Kleberanteil enthält Mehl mit der Typen-Zahl 550.

Welche verschiedene Mehlsorten gibt es und wie werden sie verwendet?

Mais, Reis, Kartoffelmehl

- eignet sich insbesondere für Gluten-Allergiker oder Personen, die an „Sprue“ oder „Zölakie“ leiden. Im Rezeptteil dieser Anleitung finden Sie sowohl Rezepte als auch Kontaktadressen von Herstellern für spezielle Allergiker-Produkte.

Dinkelmehl

- ist sehr teuer, aber auch vollkommen frei von chemischen Mitteln, da Dinkel, der auf sehr kargen Böden wächst, keine Düngemittel aufnimmt. Dinkelmehl eignet sich deshalb insbesondere für Allergiker. Es können alle Rezepte, welche die Mehltypen 405 - 550 - 1050 tragen, wie in der Bedienungsanleitung beschrieben, verwendet werden.

Hartweizenmehl (DURUM)

- eignet sich aufgrund seiner Konsistenz besonders für Baguette-Brote und kann durch Hartweizengrieß ersetzt werden.

Wie ist frisches Brot besser verträglich?

Wenn man eine pürierte gekochte Kartoffel auf das Mehl gibt und unterknetet, ist frisches Brot besser verträglich.

In welchem Verhältnis verwendet man Treibmittel?

Sowohl bei Hefe, als auch beim Sauerteig, die es in unter-schiedlichen Mengen zu kaufen gibt, muss man sich an die Angaben der Herstellers auf der Verpackung halten und die Menge ins Verhältnis zu der verwendeten Mehlmenge setzen. Für die Treibkraft von Hefe ist auch die Wasserhärte sehr wichtig, bei sehr weichem Wasser geht die Hefe stärker, so dass in Gegenden mit weichen Wasser die Hefemenge um ca. ¼ verringert werden sollte. Das beste Verhältnis von Hefe und Wasser muss allerdings erst ausprobiert und evtl. nochmals verändert werden.

Was kann man tun, wenn das Brot nach Hefe schmeckt?

Sofern Zucker verwendet wurde, diesen reduzieren oder ganz weglassen, wobei das Brot weniger braun wird.

Dem Wasser ganz gewöhnlichen Branntweinessig zusetzen, für ein kleines Brot ca. 1 EL, für ein großes Brot ca. 1,5 EL.
Das Wasser durch Buttermilch oder Kefir ersetzen, was übrigens bei allen Rezepten möglich ist und sich wegen der Frische des Brotes empfiehlt.

Warum schmeckt das Brot aus dem Backofen anders als aus dem Backmeister®?

Das liegt an der unterschiedlichen Feuchtigkeit: Im Backofen wird das Brot durch den größeren Backraum wesentlich trockener ausgebacken. Aus dem Backmeister® ist das Brot feuchter.

Was bedeuten die Typen-Zahlen beim Mehl?

Je niedriger die Typen-Zahl, umso weniger enthält das Mehl Ballaststoffe und umso heller ist es. Da die Bezeichnung der einzelnen Mehlsorten je nach Land unterschiedlich ist, anbei eine kurze Aufstellung:

		Deutschland Type	Österreich Type	Schweiz Type
Weizenmehl	Sehr fein ausgemahlenes Mehl, für Kuchen	405	480	400
	Fein ausgemahlenes Mehl, ideal für Brot	550	780	550
	Mittelfein ausgemahlenes Mehl	1050	1600	1100
	Vollkornmehl, grob ausgemahlen	1600	1700	1900
Roggenmehl	Sehr fein ausgemahlenes Mehl	815	500	720
	Fein ausgemahlenes Mehl	997	960	1100
	Mittelfein ausgemahlenes Mehl	1150	960	1100
	Grob ausgemahlenes Mehl, Vollkornmehl	1740	2500	1900

MÖGLICHE FEHLER AM GERÄT

Fehler	Ursache	Beseitigung
Rauch entweicht aus der Backkammer oder den Lüftungsöffnungen	Bei der ersten Nutzung Zutaten kleben in der Backkammer oder an der Außenseite der Form	Netzstecker ziehen, Gerät abkühlen lassen, dann Form entnehmen und Außenseite der Form sowie Backkammer reinigen.
Brot ist teilweise zusammengefallen und an der Unterseite feucht	Brot ist nach dem Backen und Warmhalten zu lange in der Form geblieben	Brot spätestens nach Ablauf der Warmhaltefunktion aus der Form nehmen, damit Dampf entweichen kann.
Brot lässt sich schlecht aus der Form entnehmen	Die Unterseite des Brotes hängt am Knetmesser fest	Knetmesser und -welle nach dem Backvorgang reinigen. Dazu falls erforderlich warmes Wasser für 30 Minuten in die Form füllen. Dann lässt sich das Knetmesser leicht entnehmen und reinigen.
Zutaten sind nicht gemischt oder Brot nicht durchgebacken	Falsche Programmeinstellung	Überprüfen Sie nochmals das gewählte Menü und die anderen Einstellungen.
	START/STOP-Taste wurde gedrückt, während die Maschine in Betrieb war	Zutaten entsorgen und neu anfangen.
	Deckel wurde während des Betriebs mehrfach geöffnet	Der Deckel sollte nur während der Knetphasen geöffnet werden. Nach dem vorletzten Aufgehen den Deckel nicht mehr öffnen.
	Längerer Stromausfall	Zutaten wegwerfen und neu anfangen.
	Die Rotation des Kneters ist blockiert	Prüfen, ob Backform und Kneter richtig eingesetzt sind. Prüfen, ob Kneter durch Körner etc. blockiert sind. Backform entnehmen und prüfen, ob sich der Mitnehmer dreht. Falls nicht, das Gerät an den Kundendienst einsenden. Wenn sich der Mitnehmer noch dreht, genügt der Einsatz einer neuen Backform.
Im Display erscheint E E0 oder E E1	Defekt am Temperatursensor	Bitte lassen Sie das Gerät durch unseren Kundenservice prüfen.

MÖGLICHE FEHLER BEI DEN REZEPTEN

Fehler	Ursache	Behebung
Brot geht zu stark auf	Zu viel Hefe, zu viel Mehl, zu wenig Salz, zu weiches Wasser oder mehrere dieser Ursachen	a/b
Brot geht nicht oder nicht genug auf	Keine oder zu wenig Hefe Alte oder überlagerte Hefe Flüssigkeit zu heiß Hefe mit Flüssigkeit in Kontakt gekommen Falsches oder altes Mehl Zu viel oder zu wenig Flüssigkeit Zu wenig Zucker	a/b e c d e a/b/g a/b
Teig geht zu sehr auf und läuft über die Backform	Sehr weiches Wasser lässt die Hefe stärker gären Zu viel Milch beeinflusst die Hefegärung	f/k c
Brot zusammengefallen	Brotvolumen größer als Form, daher zusammengefallen Brot ist zu stark aufgegangen	a/f m
Brot hat nach dem Backen eine Delle	Zu frühe oder schnelle Hefegärung durch zu warmes Wasser, warme Backkammer, hohe Feuchtigkeit Zu wenig Kleber im Mehl Programm mit zu langer Laufzeit Zu viel Flüssigkeit	c/h/i l m a/b/h
Schwere, klumpige Struktur	Zu viel Mehl oder zu wenig Flüssigkeit Zu wenig Hefe oder Zucker Zu viel Früchte, Vollkorn oder sonstige Zutaten Altes oder schlechtes Mehl	a/b/g a/b b e
In der Mitte nicht durchgebacken	Zu viel oder zu wenig Flüssigkeit Hohe Feuchtigkeit Rezepte mit feuchten Zutaten, wie z. B. Joghurt	a/b/g h g
Offene, grobe oder löchrige Struktur	Zu viel Wasser, kein Salz Hohe Feuchtigkeit, zu warmes Wasser Zu heiße Flüssigkeit	g/b h/i c
Pilzartige, nicht gebackene Oberfläche	Brotvolumen größer als Form Mehlmenge insbesondere bei Weißbrot zu groß Zu viel Hefe oder zu wenig Salz Zu viel Zucker Süße Zutaten zusätzlich zum Zucker	a/f f a/b a/b b
Brotscheiben werden ungleichmäßig oder klumpen	Brot nicht ausreichend abgekühlt (Dampf entwichen)	j
Mehlrückstände an der Brotkruste	Mehl wird beim Kneten an den Seiten nicht richtig untergearbeitet	g

Behebung der Fehlerpunkte

a Messen Sie die Zutaten korrekt ab.

b Passen Sie die Zutatenmenge entsprechend an und prüfen Sie, ob eine Zutat vergessen wurde.

c Nehmen Sie eine andere Flüssigkeit oder lassen Sie diese auf Raumtemperatur abkühlen.

d Fügen Sie die Zutaten in genannter Reihenfolge zu. Machen Sie ein kleines Loch in der Mitte und geben Sie dort die zerbröckelte Hefe oder die Trockenhefe hinein. Vermeiden Sie den direkten Kontakt zwischen Hefe und Flüssigkeit.

e Verwenden Sie nur frische und richtig gelagerte Zutaten.

f Vermindern Sie die Gesamtzutatenmenge, nehmen Sie keinesfalls mehr als die angegebene Mehlmenge. Reduzieren Sie ggf. alle Zutaten um 1/3.

g Korrigieren Sie die Flüssigkeitsmenge. Falls feuchte Zutaten verwendet werden, muss die Flüssigkeitsmenge entsprechend verringert werden.

h Bei sehr feuchtem Wetter 1-2 EL weniger nehmen.

i Bei warmem Wetter nicht die Zeitwahlfunktion verwenden. Verwenden Sie kalte Flüssigkeiten. Verwenden Sie das Programm SCHNELL um die Gehzeit zu verkürzen.

j Nehmen Sie das Brot sofort nach dem Backen aus der Form und lassen Sie es auf einem Rost mind. 15 Minuten auskühlen, bevor Sie es anschneiden.

k	Verringern Sie die Hefe oder ggf. die gesamten Zutaten um ¼ der angegebenen Mengen.
l	Fügen Sie dem Teig 1 EL Weizenkleber bei
m	Programm SCHNELL wählen.

ANMERKUNGEN ZU DEN REZEPTEN

1. Zutaten
Da jede Zutat eine bestimmte Rolle beim Gelingen des Brotes spielt, ist das Abmessen ebenso wichtig wie die richtige Reihenfolge beim Zugeben der Zutaten.
Die wichtigsten Zutaten, wie Flüssigkeit, Mehl, Salz, Zucker und Hefe (sowohl Trocken- als auch Frischhefe kann verwendet werden) beeinflussen das erfolgreiche Ergebnis bei der Zubereitung von Brot und Teig. Verwenden Sie daher immer die entsprechenden Mengen im richtigen Verhältnis zueinander.
Verwenden Sie die Zutaten lauwarm, wenn Sie das Gebäck sofort zubereiten. Wenn Sie das Programm „Zeitwahl" wählen, sollten die Zutaten kalt sein, damit die Hefe nicht zu früh gärt.

Margarine, Butter und Milch beeinflussen lediglich den Geschmack des Brotes.

Zucker kann um 20 % reduziert werden, damit die Kruste heller und dünner wird, ohne dass damit das sonstige Backergebnis beeinträchtigt wird. Falls Sie eine weichere und hellere Kruste bevorzugen, können Sie den Zucker durch Honig ersetzen.

Gluten, das beim Kneten im Mehl entsteht, sorgt für die Struktur des Brotes. Die ideale Mehlmischung besteht aus 40 % Vollkornmehl und 60 % Weißmehl.

Wenn Sie **ganze Getreidekörner** zugeben wollen, weichen Sie diese vorher über Nacht ein. Verringern Sie entsprechend die Mehlmenge und die Flüssigkeit (bis zu 1/5 weniger).

Sauerteig ist bei Verwendung von Roggenmehl unentbehrlich. Er enthält Milch- und Essigsäurebakterien, die bewirken, dass das Brot locker wird und fein gesäuert ist. Man kann ihn selbst herstellen, was allerdings einiger Zeit bedarf. Deshalb verwenden wir in den nachstehenden Rezepten Sauerteigpulver konzentriert, das es in Päckchen zu 15 g (für 1 kg Mehl) zu kaufen gibt. Die Angaben in den Rezepten müssen eingehalten werden, weil weniger das Brot krümeln lässt.
Sofern Sie Sauerteigpulver in anderer Konzentration (Päckchen zu 100 g für 1 kg Mehl) verwenden, müssen Sie 1 kg Mehlmenge um ca. 80 g reduzieren, bzw. entsprechend dem Rezept anpassen.

Flüssiger Sauerteig, den es abgepackt in Beuteln zu kaufen gibt, lässt sich ebenfalls gut verwenden. Richten Sie sich bezüglich der Menge nach den Angaben auf der Verpackung. Füllen Sie den flüssigen Sauerteig in den Messbecher und füllen Sie mit der im Rezept angegebenen Flüssigkeitsmenge auf.

Weizensauerteig, den es ebenfalls getrocknet zu kaufen gibt, verbessert die Teigbeschaffenheit, Frischhaltung und den Geschmack. Er ist milder als Roggensauerteig.
Backen Sie Sauerteigbrot im „Basis" oder „Vollkorn"- Programm, damit es richtig aufgehen und backen kann.

Weizenkleie fügen Sie dem Teig bei, wenn Sie ein besonders ballastreiches und lockeres Brot haben möchten. Verwenden Sie 1 EL für 500 g Mehl und erhöhen Sie die Flüssigkeitsmenge um 50 ml.

Weizenkleber ist ein natürlicher Helfer aus Getreideeiweiß. Er bewirkt, dass das Brot lockerer wird, ein besseres Volumen hat, seltener einfällt und bekömmlicher ist. Insbesondere bei Vollkornbackwaren und Backwaren aus selbst gemahlenem Mehl ist die Wirkung sehr deutlich.

Farbmalz, das wir in einigen Rezepten angeben, ist ein dunkel geröstetes Gerstenmalz. Man verwendet es, um eine dunklere Krume und Kruste zu erhalten (z. B. bei Schwarzbrot). Erhältlich ist auch ein Roggenmalz, das nicht so dunkel ist. Man erhält dieses Malz in Bioläden.

Brotgewürz können Sie allen unseren Mischbroten zusätzlich beifügen. Die Menge richtet sich nach Ihrem Geschmack und den Angaben des Herstellers

Rein Lecithin-Pulver ist ein natürlicher Emulgator, der das Gebäckvolumen steigert, die Krume zarter und weicher macht, und die Frischhaltung verlängert.

Alle genanten, fett gedruckten, Backhilfsmittel und Zutaten erhalten Sie in Bioläden, Reformhäusern, Reformabteilungen der Lebensmittelgeschäfte oder in Mühlen. Sie können diese Backartikel aber auch per Katalog bestellen bei:

Hobbybäcker-Versand - Inge Pinzer
Am Mühlholz 6 – 89287 Bellenberg
Tel. 073 06/92 59 00 - Fax 073 06/92 59 05
Internet: www.hobbybaecker.de

2. Anpassen der Zutaten
Sofern Sie die Zutaten erhöhen oder vermindern, beachten Sie, dass die Mengenverhältnisse dem Originalrezept entsprechen müssen. Damit ein perfektes Ergebnis erzielt wird, sind die folgenden Grundregeln für die Anpassung der Zutaten zu beachten:

Flüssigkeiten/Mehl: Der Teig sollte weich sein (nicht zu weich), leicht kleben, aber keine Fäden ziehen. Eine Kugel ergibt sich bei leichten Teigen. Bei schweren Teigen, wie Roggenvollkorn oder Körnerbroten ist das nicht der Fall. Prüfen Sie den Teig 5 Minuten nach dem ersten Kneten. Falls er noch zu feucht ist, geben Sie Mehl hinzu, bis der Teig die richtige Konsistenz hat. Ist der Teig zu trocken, löffelweise Wasser unterkneten lassen.

Ersetzen von Flüssigkeit: Falls Sie bei einem Rezept Zutaten ersetzen, die Flüssigkeit enthalten (z. B. Frischkäse, Joghurt usw.), muss die entsprechende Flüssigkeitsmenge reduziert werden. Bei Verwendung von Eiern, schlagen Sie diese in den Messbecher und füllen mit der Flüssigkeit bis zur vorgeschriebenen Menge auf.

Falls Sie in großer Höhe wohnen (ab 750 m) geht der Teig schneller auf. Die Hefe kann in diesen Gegenden um ¼ bis ½ TL verringert werden, um übermäßiges Aufgehen zu vermeiden. Dasselbe gilt für Gegenden mit besonders weichem Wasser.

3. Beifügen und Abmessen der Zutaten und Mengen
Immer zuerst die Flüssigkeit und zuletzt die Hefe zugeben. Lediglich bei sehr schweren Teigen mit hohem Roggen- oder Vollkornanteil kann es sinnvoll sein, die Reihenfolge zu tauschen und zuerst die Trockenhefe und das Mehl und zum Schluss die Flüssigkeit einzufüllen. Allerdings ist in diesem Fall insbesondere bei der Zeitwahlfunktion zu beachten, dass die Hefe nicht vor dem Programmstart mit dem Wasser in Kontakt kommt.

Damit die Hefe nicht zu schnell geht (insbesondere bei Verwendung der Zeitvorwahl), ist ein Kontakt zwischen der Hefe und der Flüssigkeit zu vermeiden.

Verwenden Sie beim Abmessen immer die gleichen Messeinheiten, d. h. verwenden Sie bei der Angabe von EL und TL entweder die dem Backautomaten beigefügten Messlöffel oder Löffel wie Sie diese im Haushalt verwenden. Die Grammangaben sollten Sie wegen der Genauigkeit abwiegen. Für die Milliliter-Angaben können Sie den beigefügten Messbecher verwenden.

Die Abkürzungen in den Rezepten bedeuten:
EL = Esslöffel gestrichen (oder Messlöffel groß)
TL = Teelöffel gestrichen (oder Messlöffel klein)
g = Gramm
ml = Milliliter
Pckg.= Päckchen, z. B. Trockenhefe von 7 g Inhalt für 500 g Mehl - entspricht 10-15 g Frischhefe.

4. Zugaben von Früchten, Nüssen oder Körnern
Wenn Sie weitere Zutaten beifügen wollen, können Sie dies in allen Programmen (außer Konfitüre) immer dann tun, wenn der Piepton zu hören ist. Falls Sie die Zutaten zu früh zugeben, werden Sie durch den Kneter zermahlen. Auch könnte die Beschichtung der Backform beschädigt werden.

Sollten in den Rezepten keine Stufen angegeben sein, weil es diese in den vorgeschlagenen Programmen nicht gibt, dann gelingen sowohl die kleinen, als auch die großen Mengen, die wir für das jeweilige Modell vorschlagen, im angegebenen Programm. Die Programme ohne Stufenschaltung sind entsprechend programmiert.

5. Brotgewichte und Volumen
Gemäß Tabelle Programmablauf kann man in einigen Programmen Stufe I oder Stufe II für unterschiedliche Brotgrößen wählen.

	Doppelbackform	
	Max. Mehlmenge	Brotgewicht
STUFE I	2 x 350 g	2 x je ca. 400-500 g
STUFE II	entfällt	
	Große Backform	
	Max. Mehlmenge	Brotgewicht
STUFE I	750 g	ca. 1.300 - 1.500 g
STUFE II	1000 g	ca. 1.500-1.800 g

Für die große Backform verwenden Sie die großen Kneter, wenn Sie in Stufe II große Brote backen, damit die Zutaten gut vermischt und geknetet werden, bzw. die kleinen Kneter, wenn Sie in Stufe I kleinere Brote backen, um übermäßig große Löcher im Brot zu vermeiden. Für die Doppelbackform verwenden Sie ausschließlich die gebogenene Kneter.

Sollten in den Rezepten keine Stufen angegeben sein, weil es diese in den vorgeschlagenen Programmen nicht gibt, dann gelingen sowohl die kleinen, als auch die großen Mengen, die wir für das jeweilige Modell vorschlagen, im angegebenen Programm. Bei manchen Rezepten sind nur Mengen für Stufe I angegeben, da in Stufe II die Brote entweder zu groß werden und der Teig überlaufen könnte oder aber die Brote in Stufe II nicht gelingen.

In den nachstehenden Rezepten finden Sie genaue Angaben zum Brotgewicht. Sie werden feststellen, dass die Gewichte bei reinem Weißbrot geringer sind, als bei Vollkornbroten. Das hängt damit zusammen, dass Weißmehl stärker aufgeht und von daher Grenzen gesetzt sind.
Trotz diesen genauen Gewichtsangaben, kann es zu geringfügigen Abweichungen kommen. Das tatsächliche Brotgewicht hängt sehr wesentlich von der Luftfeuchtigkeit ab, die bei der Zubereitung herrscht.
Alle Brote mit überwiegendem Weizenanteil erreichen ein größeres Volumen und übersteigen in der höchsten Gewichtsklasse nach dem letzten Aufgehen den Behälterrand. Sie laufen aber nicht über. Der Brotwulst über dem Behälterrand ist deshalb etwas schwächer gebräunt, als das Brot im Behälter.
Wenn bei süßen Broten das Programm Schnell vorgeschlagen wird, dann können Sie die kleinere Menge (nur diese) der jeweiligen Rezeptvorschläge auch im Programm Hefekuchen backen, womit das Brot lockerer wird. Wählen Sie im Programm Hefekuchen dann die Stufe I.

6. Backergebnisse
Das Backergebnis hängt insbesondere von den Umständen vor Ort ab (weiches Wasser - hohe Luftfeuchtigkeit - große Höhe - Beschaffenheit der Zutaten etc.). Deshalb sind die Rezeptangaben Anhaltspunkte, die man eventuell anpassen muss. Wenn das ein oder andere Rezept nicht auf Anhieb gelingt, verlieren Sie nicht den Mut, sondern versuchen Sie die Ursache herauszufinden und probieren Sie z.B. andere Mengenverhältnisse. Wir empfehlen, bevor Sie Brot über Nacht mit der Zeitvorwahl backen, erst einmal ein Versuchsbrot zu backen, damit Sie bei Bedarf das Rezept noch ändern können.

BROTREZEPTE

Bei den nachfolgenden Rezepten verwenden wir stets Trockenhefe, damit diese Rezepte problemlos auch mit der Zeitvorwahl gelingen.

Wichtiger Hinweis für die Doppelbackform:

Bitte beachten Sie, dass Sie bei Verwendung der Doppelbackform immer zwei Brote backen müssen. Dies können zwei gleiche oder zwei unterschiedliche Brote sein. Bitte verwenden Sie Rezepte, die Sie im gleichen Programm zubereiten können. Daher haben wir die Rezeptangaben sowohl für ein kleines als auch für zwei kleine Brote angegeben.



Auf keinen Fall dürfen Sie in der Doppelbackform nur ein kleines Brot backen, da dann durch die ungleiche Hitzeverteilung sowohl die Backform als auch das Gerät Schaden nehmen können.

Wählen Sie, wenn Sie die Doppelbackform nutzen, immer Stufe I.

Klassisches Weißbrot				
	Doppelbackform		Große Backform	
	1 kleines Brot	2 kleine Brote	Stufe I	Stufe II
Zutaten für ein Brotgewicht von ca.	400 g	2 x 400 g	1.080 g	1.580 g
Wasser	175 ml	350 ml	500 ml	700 ml
Salz	¾ TL	1 ¼ TL	1 ½ TL	2 TL
Zucker	¾ TL	1 ¼ TL	1 ½ TL	2 TL
Hartweizengrieß	100 g	200 g	200 g	300 g
Mehl Type 550	175 g	350 g	500 g	700 g
Hefe	½ Pckg.	1 Pckg.	1 Pckg.	1 ½ Pckg.
Programm: Schnell+Vollkorn				

Bauernweißbrot				
	Doppelbackform		Große Backform	
	1 kleines Brot	2 kleine Brote	Stufe I	Stufe II
Zutaten für ein Brotgewicht von	450 g	2 x 450 g	950 g	1.500 g
Milch	160 ml	320 ml	350 ml	550 ml
Margarine/Butter	15 g	30 g	30 g	50 g
Salz	¾ TL	1 ½ TL	1 ½ TL	2 TL
Zucker	¾ TL	1 ½ TL	1 ½ TL	2 TL
Mehl 1050	300 g	600 g	650 g	1.000 g
Trockenhefe	½ Pckg.	1 Pckg.	1 Pckg.	1 ½ Pckg.
Programm: Basis				

Französisches Weißbrot				
	Doppelbackform		Große Backform	
	1 kleines Brot	2 kleine Brote	Stufe I	Stufe II
Zutaten für ein Brotgewicht von	400 g	2 x 400 g	1.280 g	1.750 g
Wasser	250 ml	500 ml	550 ml	750 ml
Salz	¾ TL	1 ½ TL	1 ½ TL	2 TL
Pflanzenöl	½ EL	1 ½ EL	1 ½ EL	2 EL
Mehl Type 405	250 g	500 g	700 g	1.050 g
Hartweizenmehl	50 g	100 g	100 g	150 g
Zucker	¾ TL	1 ½ TL	1 ½ TL	2 TL
Trockenhefe	½ Pckg.	1 Pckg.	1 Pckg.	1 ½ Pckg.
Programm: Schnell				

Italienisches Weißbrot – Ciabatta				
	Doppelbackform		Große Backform	
	1 kleines Brot	2 kleine Brote	Stufe I	Stufe II
Zutaten für ein Brotgewicht von	1 x 400 g	2 x 400 g	1.300 g	1.820 g
Wasser	250 ml	500 ml	570 ml	750 ml
Salz	½ TL	1 TL	1 ½ TL	2 TL
Pflanzenöl	½ EL	1 EL	1 ½ EL	2 EL
Zucker	½ TL	1 TL	1 ½ TL	2 TL
Mehl Type 550	250 g	500 g	650 g	950 g
Maisgrieß	50 g	100 g	150 g	200 g
Trockenhefe	½ Pckg.	1 Pckg.	1 Pckg.	1 ½ Pckg.
Programm: Schnell				

Rosinenbrot				
TIPP: Rosinen oder auch Trockenobst nach dem Signalton im 2 Knetvorgang beifügen.	Doppelbackform		Große Backform	
	1 kleines Brot	2 kleine Brote	Stufe I	Stufe II
Zutaten für ein Brotgewicht von	500 g	2 x 500 g	1.100 g	1.700 g
Wasser	175 ml	330 ml	350 ml	550 ml
Margarine/Butter	20 g	40 g	40 g	60 g
Salz	½ gestr.TL	¾ TL	¾ TL	1 TL
Honig	1 TL	2 TL	2 EL	3 EL
Mehl Type 405	300 g	600 g	650 g	1.000 g
Rosinen	60 g	120 g	120 g	150 G
Zimt	½ TL	1 TL	1 TL	1 ½ TL
Trockenhefe	½ Pckg.	1 Pckg.	1 Pckg.	1 ½ Pckg.
Programm: Schnell oder Hefekuchen Achtung! Im Programm Hefekuchen wird das Brot lockerer, wobei dann aber nur die Mengen der jeweiligen Stufe I verwendet werden dürfen, weil das Volumen sonst zu groß wird.				

Rosinen-Nuss-Brot				
TIPP: Rosinen und Nüsse nach dem Signalton im 2. Knetvorgang beifügen.	Doppelbackform		Große Backform	
	1 kleines Brot	2 kleine Brote	Stufe I	Stufe II
Zutaten für ein Brotgewicht von	500 g	2 x 500 g	1.180 g	1.800 g
Wasser oder Milch	175 ml	325 ml	350 ml	550ml
Margarine oder Butter	20 g	30 g	40 g	60 g
Salz	½ gestr. TL	¾ TL	¾ TL	1 TL
Zucker	1 TL	2 TL	2 EL	3 EL
Mehl Type 405	300 g	600 g	650 g	1.000 g
Trockenhefe	½ Pckg.	1 Pckg.	1 Pckg.	1 ½ Pckg.
Rosinen	50 g	100 g	100 g	150 g
gehackte Walnüsse	30 g	60 g	60 g	80 g
Programm: Schnell oder Hefekuchen. Achtung! Im Programm Hefekuchen wird das Brot lockerer, wobei dann aber nur die Mengen der jeweiligen Stufe I verwendet werden dürfen, weil das Volumen sonst zu groß wird.				

Süßes Brot				
	Doppelbackform		Große Backform	
	1 kleines Brot	2 kleine Brote	Stufe I	Stufe II
Zutaten für ein Brotgewicht von	500 g	2 x 500 g	1.180 g	1.560 g
Frischmilch	175 ml	350 ml	400 ml	550 ml
Margarine/Butter	20 g	30 g	35 g	50 g
Eier	1	2	4	5
Salz	½ TL	1 TL	1 ½ TL	2 TL
Honig	1 EL	2 EL	3 EL	4 EL
Mehl Type 550	300 g	600 g	700 g	1000 g
Trockenhefe	½ Pckg.	1 Pckg.	1 Pckg.	1 ½ Pckg.
Programm: Schnell oder Hefekuchen Achtung! Im Programm Hefekuchen wird das Brot lockerer, wobei dann aber nur die Mengen der jeweiligen Stufe I verwendet werden dürfen, weil das Volumen sonst zu groß wird.				

Landbrot				
TIPP: Die Gewürze können Sie ganz oder fein zerkleinert verwenden. Vor dem letzten Aufgehen den Deckel des Gerätes kurz öffnen, den Teig mit etwas Wasser bestreichen und mit Haferflocken oder Hirse bestreuen, mit der Hand leicht festklopfen.	Doppelbackform		Große Backform	
	1 kleines Brot	2 kleine Brote	Stufe I	Stufe II
Zutaten für ein Brotgewicht von	400 g	2 x 400 g	1.050 g	1.550 g
Wasser	175 ml	350 ml	450 ml	700 ml
Roggenmehl	85 g	170 g	220 g	340 g
Weizenvollkornmehl	85 g	170 g	220 g	340 g
Dinkelmehl	85 g	170 g	220 g	340 g
Rübensirup	½ TL	1 TL	1 ½ TL	2 TL
Pimentkörner	1 Prise	¼ TL	½ TL	¾ TL
Koriander	1 Prise	¼ TL	½ TL	¾ TL
Muskat gerieben	1 Prise	1 Prise	2 Prisen	3 Prisen
Salz	½ TL	1 TL	1 ½ TL	2 TL
Trockensauerteig	¼ Pckg.	½ Pckg.	¾ Pckg.	1 Pckg.
Trockenhefe	½ Pckg.	¾ Pckg.	1 Pckg.	1 ½ Pckg.
Programm: Basis				

Zwiebelbrot				
	Doppelbackform		Große Backform	
	1 kleines Brot	2 kleine Brote	Stufe I	Stufe II
Zutaten für ein Brotgewicht von	450 g	2 x 450 g	1.180 g	1.780 g
Wasser	175 ml	350 ml	500 ml	700 ml
Salz	½ TL	1 TL	1 ½ TL	2 TL
Zucker	½ TL	1 TL	1 TL	1 ½ TL
Röstzwiebel	25 g	50 g	75 g	100 g
Mehl Type 1050	270 g	540 g	760 g	1.080 g
Trockenhefe	½ Pckg.	¾ Pckg.	1 Pckg.	2 Pckg.
Programm: Schnell+Vollkorn				

Haferbrot				
	Doppelbackform		Große Backform	
	1 kleines Brot	2 kleine Brote	Stufe I	Stufe II
Zutaten für ein Brotgewicht von	400 g	2 x 400 g	1.200 g	1.600 g
Wasser	175 ml	350 ml	500 ml	700 ml
Margarine/Butter	12,5 g	25 g	30 g	50 g
Salz	½ TL	1 TL	1 ½ TL	2 TL
Brauner Zucker	½ TL	1 TL	1 ½ TL	2 TL
Haferflocken - „Zarte Flocken“ -	75 g	150 g	200 g	300 g
Mehl Type 1050	190 g	375 g	550 g	750 g
Trockenhefe	½ Pckg.	¾ Pckg.	1 Pckg.	1 ½ Pckg.
Programm: Basis				

Bauernbrot				
*Weizensauerteig verbessert die Teigbeschaffenheit, Frischhaltung und den Geschmack. Er ist milder als Roggensauerteig	Doppelbackform		Große Backform	
	1 kleines Brot	2 kleine Brote	Stufe I	Stufe II
Zutaten für ein Brotgewicht von	400 g	2 x 400 g	980 g	1.560 g
Wasser	150 ml	300 ml	450 ml	600 ml
Salz	½ TL	1 TL	1 ½ TL	2 TL
Weizensauerteig getrocknet*	12,5 g	25 g	40 g	50 g
Mehl Type 1050	250 g	500 g	750 g	1.000 g
Zucker	½ TL	1 TL	1 ½ TL	2 TL
Trockenhefe	½ Pckg.	¾ Pckg.	1 Pckg.	1 ½ Pckg.
Programm: Basis				

Sauerteigbrot				
*Trockensauerteig ist ein Konzentrat, das in Packungen zu 15 g gehandelt wird.	Doppelbackform		Große Backform	
	1 kleines Brot	2 kleine Brote	Stufe I	Stufe II
Zutaten für ein Brotgewicht von	370 g	2 x 370 g	1.050 g	1.550 g
Trockensauerteig *	¼ Pckg.	½ Pckg.	¾ Pckg.	1 Pckg.
Wasser	175 ml	350 ml	450 ml	700 ml
Brotgewürz	¼ TL	½ TL	¾ TL	1 TL
Salz	½ TL	1 TL	1 ½ TL	2 TL
Roggenmehl	125 g	250 g	340 g	500 g
Mehl Typ 1050	125 g	250 g	340 g	500 g
Trockenhefe	½ Pckg.	¾ Pckg.	1 Pckg.	1 ½ Pckg.
Programm: Basis				

Kartoffelbrot				
	Doppelbackform		Große Backform	
	1 kleines Brot	2 kleine Brote	Stufe I	Stufe II
Zutaten für ein Brotgewicht von	500 g	2 x 500 g	1.400 g	2.000 g
Wasser oder Milch	150 ml	300 ml	400 ml	600 ml
Margarine oder Butter	12,5 g	25 g	30 g	50 g
Ei (leicht verquirlt)	½	1	1	2
zerdrückte gekochte Kartoffeln	75 g	150 g	200 g	300 g
Salz	½ TL	1 TL	1 ½ TL	2 TL
Zucker	½ TL	1 TL	1 ½ TL	2 TL
Mehl Type 1050	300 g	600 g	780 g	1.200 g
Trockenhefe	½ Pckg.	1 Pckg.	1 ½ Pckg.	2 Pckg.
Programm: Schnell				

Weizenschrotbrot				
	Doppelbackform		Große Backform	
	1 kleines Brot	2 kleine Brote	Stufe I	Stufe II
Zutaten für ein Brotgewicht von	450 g	2 x 450 g	1.350 g	1.830 g
Wasser	175 ml	350 ml	550 ml	700 ml
Salz	½ TL	1 TL	1 ½ TL	2 TL
Butter/Margarine	12,5 g	25 g	30 g	50 g
Honig	½ TL	1 TL	1 ½ TL	2 TL
Essig	1 TL	¾ EL	1 EL	1 ½ EL
Weizenvollkornmehl	250 g	500 g	700 g	1.000 g
Weizenschrot	40 g	75 g	100 g	150 g
Trockenhefe	½ Pckg.	1 Pckg.	1 ½ Pckg.	2 Pckg.
Programm: Basis+Vollkorn				

Mohnbrot				
TIPP: Vor dem letzten Aufgehen den Deckel des Gerätes kurz öffnen, den Teig mit etwas Wasser bestreichen, mit Mohn bestreuen und leicht festklopfen.	Doppelbackform		Große Backform	
	1 kleines Brot	2 kleine Brote	Stufe I	Stufe II
Zutaten für ein Brotgewicht von	450 g	2 x 450 g	1.380 g	1.900 g
Wasser	200 ml	375 ml	570 ml	750 ml
Weizenmehl Type 550	250 g	500 g	670 g	1.000 g
Maisgrieß	50 g	75 g	130 g	150 g
Zucker	½ TL	1 TL	1 ½ TL	2 TL
Salz	½ TL	1 TL	1 ½ TL	2 TL
Mohn ganz oder gemahlen	25 g	50 g	75 g	100 g
Butter	10 g	15 g	20 g	30 g
Muskatnuß gerieben	1 Prise	1 Prise	2 Prisen	3 Prisen
Parmesankäse gerieben	1 TL	1 EL	1 ½ EL	2 EL
Trockenhefe	½ Pckg.	¾ Pckg.	1 Pckg.	1 ½ Pckg.
Programm: Schnell oder Hefekuchen. Achtung!	Im Programm Hefekuchen wird das Brot lockerer, wobei dann aber nur die Mengen der jeweiligen Stufe I verwendet werden dürfen, weil das Volumen sonst zu groß wird.			

VOLLKORNBROTE

100% Vollkornbrot				
	Doppelbackform		Große Backform	
	1 kleines Brot	2 kleine Brote	Stufe I	Stufe II
Zutaten für ein Brotgewicht von	500 g	2 x 500 g	1140 g	1730 g
Wasser	175 ml	350 ml	500 ml	700 ml
Salz	½ TL	1 TL	1 ½ TL	1 EL
Honig	½ TL	1 TL	2 TL	1 EL
Weizenvollkornmehl	270 g	540 g	760 g	1080 g
Trockenhefe	½ Pckg.	¾ Pckg.	1 Pckg.	2 Pckg.
Programm: Basis+Vollkorn				

Ahornvollkornbrot				
	Doppelbackform		Große Backform	
	1 kleines Brot	2 kleine Brote	Stufe I	Stufe II
Zutaten für ein Brotgewicht von	450 g	2 x 450 g	1120 g	1770 g
Wasser	175 ml	350 ml	500 ml	700 ml
Margarine/Butter	15 g	25 g	35 g	50 g
Salz	½ TL	1 TL	1 ½ TL	2 TL
Ahornsirup	1 EL	1 ½ EL	2 EL	3 EL
Mehl Type 1050	270 g	540 g	760 g	1080 g
Trockenhefe	½ Pckg.	¾ Pckg.	1 Pckg.	2 Pckg.
Programm: Basis				

Dinkelbrot				
TIPP: Öffnen Sie vor dem letzten Aufgehen kurz den Deckel des Gerätes, bestreichen Sie das Brot mit warmem Wasser, bestreuen Sie es mit Dinkel- oder Haferflocken, die Sie leicht mit der Hand andrücken.	Doppelbackform		Große Backform	
	1 kleines Brot	2 kleine Brote	Stufe I	Stufe II
Zutaten für ein Brotgewicht von	450 g	2 x 450 g	1350 g	1880 g
Buttermilch	200 ml	400 ml	500 ml	800 ml
Dinkelvollkornmehl	120 g	230 g	280 g	460 g
Roggenvollkornmehl	90 g	180 g	230 g	360 g
Dinkelschrot grob	90 g	180 g	180 g	360 g
Sonnenblumenkerne	40 g	75 g	100 g	150 g
Salz	½ TL	1 TL	1 ½ TL	2 TL
Zucker	½ TL	1 TL	1 ½ TL	2 TL
Trockensauerteig	½ Pckg.	¾ Pckg.	1 Pckg.	1 ½ Pckg.
Trockenhefe	½ Pckg.	¾ Pckg.	1 Pckg.	1 ½ Pckg.
Programm: Basis+Vollkornbrot				

Vielkornbrot				
TIPP: Bei Verwendung der größten Mehlmenge (Große Backform – Stufe II) sollte man das Mehl am Rand des Behälters während der ersten 10 Min. des Knetens mit einem Teigschaber in die Mitte des Behälters geben, damit es gut untergearbeitet wird.	Doppelbackform		Große Backform	
	1 kleines Brot	2 kleine Brote	Stufe I	Stufe II
Zutaten für ein Brotgewicht von	480 g	2 x 480 g	1.350 g	1.950 g
Wasser	225 ml	650 ml	650 ml	900 ml
Weizenvollkornmehl	90 g	250 g	250 g	350 g
Roggenvollkornmehl	90 g	250 g	250 g	350 g
Roggenschrot	25 g	70 g	70 g	100 g
Grünkernschrot	25 g	70 g	70 g	100 g
Buchweizenschrot	25 g	70 g	70 g	100 g
Sonnenblumenkerne	20 g	50 g	50 g	75 g
Kürbiskerne	20 g	50 g	50 g	75 g
Leinsamen	1 TL	1 ½ EL	1 ½ EL	2 EL
Sesam	1 TL	1 ½ EL	1 ½ EL	2 EL
Salz	½ TL	1 ½ TL	1 ½ TL	2 TL
Honig	½ TL	1 ½ TL	1 ½ TL	2 TL
Trockensauerteig	¼ Pckg.	¾ Pckg.	¾ Pckg.	1 Pckg.
Trockenhefe	½ Pckg.	1 ½ Pckg.	1 ½ Pckg.	2 Pckg.
TIPP: Sie können diesem Brot noch fein zerkleinerte Petersilie beifügen, was zu kräftigem Käse oder herzhaften Speisen sehr gut schmeckt. Besonders lecker schmeckt das Brot, wenn Sie die Kerne vorher in einer Pfanne kurz rösten.				
Programm: Basis+Vollkornbrot				

Reines Weizenvollkornbrot				
	Doppelbackform		Große Backform	
	1 kleines Brot	2 kleine Brote	Stufe I	Stufe II
Zutaten für ein Brotgewicht von	430 g	2 x 430 g	1.150 g	1.750 g
Wasser	175 ml	350 ml	550 ml	700 ml
Salz	½ TL	1 TL	1 ½ TL	2 TL
Pflanzenöl	1 TL	1 EL	1 ½ EL	2 EL
Honig	½ TL	¾ TL	1 TL	1 ½ TL
Rübensirup	½ TL	¾ TL	1 TL	1 ½ TL
Weizenvollkornmehl	250 g	500 g	760 g	1.000 g
Vitalweizengluten	½ TL	¾ EL	1 EL	2 EL
Trockenhefe	½ Pckg.	¾ Pckg.	1 Pckg.	1 ½ Pckg.
Programm: Basis+Vollkornbrot				

Joghurtvollkornbrot				
	Doppelbackform		Große Backform	
	1 kleines Brot	2 kleine Brote	Stufe I	Stufe II
Zutaten für ein Brotgewicht von	400 g	2 x 400 g	1.150 g	1.600 g
Wasser oder Milch	125 ml	250 ml	300 ml	500 ml
Joghurt	75 g	150 g	200 g	300 g
Salz	½ TL	1 TL	1 ½ TL	2 TL
Zucker	½ TL	1 TL	1 ½ TL	2 TL
Essig	½ TL	¾ EL	1 EL	2 EL
Weizenvollkornmehl	250 g	500 g	700 g	1.000 g
Trockenhefe	½ Pckg.	1 Pckg.	1 ½ Pckg.	2 Pckg.
Programm: Basis+Vollkornbrot				

Schwarzbrot				
	Doppelbackform		Große Backform	
	1 kleines Brot	2 kleine Brote	Stufe I	Stufe II
Zutaten für ein Brotgewicht von	460 g	2 x 460 g	1.080 g	1.850 g
Wasser	200 ml	400 ml	450 ml	800 ml
Roggenvollkornschrot grob	90 g	180 g	180 g	360 g
Roggenvollkornmehl	90 g	180 g	180 g	360 g
Weizenvollkornmehl	120 g	230 g	280 g	460 g
Farbmalz (aus geröstetem Gerstenmalz – in Bioläden erhältlich - ergibt eine dunkle Krume)	5 g	10 g	15 g	20 g
Salz	½ TL	1 TL	1 ½ TL	2 TL
Sonnenblumenkerne	40 g	75 g	100 g	150 g
dunker Rübensirup	½ TL	¾ EL	1EL	1 ½ EL
Trockenhefe	½ Pckg.	¾ Pckg.	1 Pckg.	2 Pckg.
Trockensauerteig	½ Pckg.	¾ Pckg.	1 Pckg.	1 ½ Pckg.

Programm: Basis+Vollkorn
TIPP:
Bei Verwendung der größten Mehlmenge (Große Backform/Stufe II) sollte man das Mehl vom Rand des Behälters während der ersten 10 Minuten des Knetens mit einem Teigschaber in die Mitte der Backform geben, damit es gut untergearbeitet wird. Anderenfalls kann das gebackene Brot einen Mehlrand aufweisen.
Köstlich zu herzhaftem Käse oder rohem Schinken.

ALLERLEI LECKERES AUS DER BROTBACKSTUBE

Französisches Honigbrot				
	Doppelbackform		Große Backform	
	1 kleines Brot	2 kleine Brote	Stufe I	Stufe II
Zutaten für ein Brotgewicht von	400 g	2 x 400 g	1.130 g	1.550 g
Wasser	160 ml	325 ml	450 ml	650 ml
Salz	½ TL	1 TL	1 ½ TL	2 TL
Olivenöl	1 TL	1 EL	1 ½ EL	2 EL
Honig	½ TL	½ EL	¾ EL	1 EL
Mehl Type 405	225 g	450 g	600 g	900 g
Hartweizenmehl	50 g	75 g	100 g	150 g
Trockenhefe	½ Pckg.	¾ Pckg.	1 Pckg.	1 ½ Pckg.

Programm: Schnell oder Hefekuchen
Achtung! Im Programm Hefekuchen wird das Brot lockerer, wobei dann aber nur die Mengen der jeweiligen Stufe I verwendet werden dürfen, weil das Volumen sonst zu groß wird

Buntes Frühstücksbrot				
TIPP: Das Knuspermüsli können Sie auch durch Schoko- oder Ihr persönlichesLieblingsmüsli ersetzen.	Doppelbackform		Große Backform	
	1 kleines Brot	2 kleine Brote	Stufe I	Stufe II
Zutaten für ein Brotgewicht von	750 g	1020 g	1.020 g	1.500 g
Milch	125 ml	250 ml	330 ml	500 ml
Weizenmehl Type 405	220 g	425 g	570 g	850 g
Zucker	1 EL	1 ½ EL	2 EL	3 EL
Salz	½ TL	1 TL	1 ½ TL	2 TL
getrocknete Pflaumen grob gehackt	10 g	15 g	20 g	30 g
getrocknete Aprikosen grob gehackt	10 g	15 g	20 g	30 g
Knuspermüsli	25 g	50 g	75 g	100 g
Kokosflocken	½ TL	¾ EL	1 EL	1 ½ EL
Butter	15 g	25 g	35 g	50 g
Trockenhefe	½ Pckg.	¾ Pckg.	1 Pckg.	1 ½ Pckg.

Programm: Schnell oder Hefekuchen
Achtung! Im Programm Hefekuchen wird das Brot lockerer, wobei dann aber nur die Mengen der jeweiligen Stufe I verwendet werden dürfen, weil das Volumen sonst zu groß wird

Rumrosinen- Nussbrot				
* Fügen Sie diese Zutaten nach dem ersten Signalton bei	Doppelbackform		Große Backform	
	1 kleines Brot	2 kleine Brote	Stufe I	Stufe II
Zutaten für ein Brotgewicht von	450 g	2 x 450 g	1.180 g	1.800 g
Milch oder Wasser	140 ml	280 ml	350 ml	560 ml
Rum 40%	1 TL	1 EL	2 EL	3 EL
Butter	15 g	30 g	40 g	60 g
Weizenvollkornmehl	250 g	500 g	650 g	1.000 g
Tannenhonig	1 EL	2 EL	3 EL	4 EL
Salz	½ TL	1 TL	1 ½ TL	2 TL
Walnußkerne ganz *	20 g	40 g	60 g	80 g
Rum-Rosinen, z.B. von Schwartau*	25 g	50 g	75 g	100 g
Trockenhefe	1/3 Pckg.	¾ Pckg.	1 Pckg.	1½ Pckg.
Programm: Schnell oder Hefekuchen Achtung! Im Programm Hefekuchen wird das Brot lockerer, wobei dann aber nur die Mengen der jeweiligen Stufe I verwendet werden dürfen, weil das Volumen sonst zu groß wird				

Eierbrot				
TIPP: Zuerst das Ei in das Messgefäß schlagen, dann bis zur erforderlichen Menge mit Wasser auffüllen. Das Brot sofort backen und noch frisch verzehren.	Doppelbackform		Große Backform	
	1 kleines Brot	2 kleine Brote	Stufe I	Stufe II
Zutaten für ein Brotgewicht von	370 g	2 x 370 g	1.050 g	1.500 g
Eier mit Wasser oder Milch auffüllen bis	1 140 ml	2 275 ml	4 400 ml	5 550 ml
Margarine/Butter	12,5 g	25 g	35 g	50 g
Salz	½ TL	1 TL	1 ½ TL	2 TL
Zucker	½ TL	1 TL	1 ½ TL	2 TL
Mehl Type 550	250 g	500 g	700 g	1.000 g
Hefe	1/3 Pckg.	¾ Pckg.	1 Pckg.	1 ½ Pckg.
Programm: Basis				

Möhrenbrot				
* Sie können aus den Möhren auch erst Saft zubereiten und den dabei entstehenden Möhrentrester in der angegebenen Menge verwenden.	Doppelbackform		Große Backform	
	1 kleines Brot	2 kleine Brote	Stufe I	Stufe II
Zutaten für ein Brotgewicht von	400 g	2 x 400 g	1000 g	1600 g
Wasser	140 ml	275 ml	350 ml	550 ml
Butter	15 g	25 g	30 g	50 g
Mehl Type 550	260 g	500 g	650 g	1000 g
fein zerkleinerte Möhren*	30 g	60 g	90 g	120 g
Salz	½ TL	1 TL	1 ½ TL	2 TL
Zucker	½ TL	1 TL	1 ½ TL	2 TL
Trockenhefe	1/3 Pckg.	¾ Pckg.	1 Pckg.	1 ½ Pckg.
Programm: Basis oder Schnell				

Joghurtbrot				
	Doppelbackform		Große Backform	
	1 kleines Brot	2 kleine Brote	Stufe I	Stufe II
Zutaten für ein Brotgewicht von	400 g	2 x 400 g	1150 g	1600 g
Wasser oder Milch	125 ml	250 ml	300 ml	500 ml
Joghurt	75 g	150 g	200 g	300 g
Salz	½ TL	1 TL	1 ½ TL	2 TL
Zucker	½ TL	1 TL	1 ½ TL	2 TL
Mehl Type 550	250	500 g	700 g	1000 g
Trockenhefe	1/3 Pckg.	¾ Pckg.	1 Pckg.	1 ½ Pckg.
Programm:Basis				

Zucchini Brot				
TIPP: Besonders lecker schmeckt das Brot, wenn Sie es noch heiß mit Olivenöl bestreichen	Doppelbackform		Große Backform	
	1 kleines Brot	2 kleine Brote	Stufe I	Stufe II
Zutaten für ein Brotgewicht von	420 g	2 x 420 g	1250 g	1680 g
Wasser	25 ml	50 ml	75 ml	100 ml
Weizenmehl Type 550	250 g	500 g	750 g	1000 g
rohe Zucchini fein zerkleinert	150 g	300 g	450 g	600 g
Salz	½ TL	1 TL	1 ½ TL	2 TL
Zucker	½ TL	1 TL	1 ½ TL	2 TL
Trockenhefe	1/3 Pckg.	¾ Pckg.	1 Pckg.	1 ½ Pckg.
Programm: Basis				

Reisbrot			
Den Reis in reichlich Salzwasser weich kochen und abkühlen lassen. Die Kochflüssigkeit auffangen und wie angegeben verwenden.	Doppelbackform		Große Backform
TIPP: Anstelle von Reiskochwasser Milch verwenden. Dem Teig dann 2-3 EL Rosinen und 1 TL Zimt beifügen	1 kleines Brot	2 kleine Brote	Stufe I ein größeres Brot läßt sich nicht backen, weil das Brot sonst klebrig ist.
Zutaten für ein Brotgewicht von	420 g	2 x 420 g	1100 g
Kochwasser vom Reis (s. o.)	150 ml	300 ml	350 ml
Weizenmehl Type 405	2700 g	540 g	650 g
Rundkorn-Reis Rohgewicht* (s. o.)	25 g	50 g	75 g
Zucker	1 TL	2 TL	3 TL
Trockenhefe	1/3 Pckg.	¾ Pckg.	1 Pckg.
Programm: Hefekuchen			

Frischkäsebrot				
	Doppelbackform		Große Backform	
	1 kleines Brot	2 kleine Brote	Stufe I	Stufe II
Zutaten für ein Brotgewicht von	400 g	2 x 400 g	1200 g	1600 g
Wasser oder Milch	100 ml	200 ml	300 ml	450 ml
Margarine/Butter	15 g	30 g	40 g	60 g
Eier, verquirlt	½	1	1	2
Salz	½ TL	1 TL	1 ½ TL	2 TL
Zucker	1 TL	1 EL	1 ½ EL	2 EL
körniger Frischkäse	60 g	125 g	200 g	250 g
Mehl Type 550	250 g	500 g	700 g	1.000 g
Trockenhefe	1/3 Pckg.	¾ Pckg.	1 Pckg.	1 ½ Pckg.
Programm: Schnell				

Hirsebrot				
	Doppelbackform		Große Backform	
	1 kleines Brot	2 kleine Brote	Stufe I	Stufe II
Zutaten für ein Brotgewicht von	435 g	2 x 435 g	1.180 g	1.780 g
Wasser	175 ml	350 ml	500 ml	700 ml
Butter	15 g	25 g	30 g	50 g
Weizenvollkornmehl	260 g	525 g	550 g	1.050 g
Essig	1 TL	1 EL	1 ½ EL	2 EL
Salz	½ TL	1 TL	1 ½ TL	2 TL
Zucker	½ TL	1 TL	1 ½ TL	2 TL
Hirseflocken	75 g	150 g	200 g	300 g
Sesam	1 EL	1 ½ EL	2 EL	3 EL
Leinsamen	1 EL	1 ½ EL	2 EL	3 EL
Trockenhefe	1/3 Pckg.	¾ Pckg.	1 Pckg.	1 ½ Pckg.
Programm: Basis				

Amaretto-Brot

TIPP: Anstelle der Mandelblätter können Sie auch grob gehackte Mandeln verwenden. Den Amaretto können Sie mit Milch oder Wasser ersetzen.	Doppelbackform		Große Backform	
	1 kleines Brot	2 kleine Brote	Stufe I	Stufe II
Zutaten für ein Brotgewicht von	425 g	2 x 425 g	1.100 g	1.700 g
Milch oder Wassser	100 ml	200 ml	250 ml	400 ml
Amaretto	40 ml	75 ml	100 ml	150 ml
Weizenmehl Type 405	250 g	500 g	650 g	1.000 g
Zucker	1 TL	1 EL	2 EL	3 EL
Salz	¼ TL	½ TL	¾ TL	1 TL
Butter	15 g	30 g	40 g	60 g
Mandelblätter	40 g	75 g	100 g	150 g
Trockenhefe	1/3 Pckg.	¾ Pckg.	1 Pckg.	1 ½ Pckg.
Programm: Schnell oder Hefekuchen Achtung! Im Programm Hefekuchen wird das Brot lockerer, wobei dann aber nur die Mengen der jeweiligen Stufe I verwendet werden dürfen, weil das Volumen sonst zu groß wird				

Kräuterbrot

	Doppelbackform		Große Backform	
	1 kleines Brot	2 kleine Brote	Stufe I	Stufe II
Zutaten für ein Brotgewicht von	430 g	2 x 430 g	1.170 g	1.770 g
Buttermilch	190 ml	375 ml	550 ml	750 ml
Salz	½ TL	1 TL	1 ½ TL	2 TL
Butter	5 g	10 g	20 g	30 g
Zucker	½ TL	1 TL	1 ½ TL	2 TL
Mehl Type 550	260 g	500 g	760 g	1.000 g
frische fein gehackte Petersilie oder gemischte Kräuter	1 EL	1 ½ EL	2 EL	3 EL
Trockenhefe	1/3 Pckg.	¾ Pckg.	1 Pckg.	1 ½ Pckg.
Programm: Basis - (sofort backen)				

Winzerbrot

TIPP: Wenn Ihnen das Winzerbrot zu sauer ist,verwenden Sie nur die Hälfte der Sauerteigmenge und verdoppeln Sie die Hefezugabe.	Doppelbackform		Große Backform	
	1 kleines Brot	2 kleine Brote	Stufe I	Stufe II
Zutaten für ein Brotgewicht von	440 g	2 x 440 g	1.220 g	1.760 g
Wasser	75 ml	150 ml	180 ml	300 ml
Weißwein trocken	75 ml	150 ml	180 ml	300 ml
Weizenvollkornmehl	200 g	400 g	570 g	800 g
Roggenvollkornmehl	65 g	125 g	150 g	250 g
Salz	½ TL	1 TL	1 ½ TL	2 TL
Brauner Zucker	½ TL	1 TL	1 ½ TL	2 TL
Schweine- oder Griebenschmalz	10 g	20 g	30 g	40 g
Zartes Weinlaub, fein geschnitten	1 TL	1 EL	2 EL	3 EL
Lauch fein geschnitten	1 TL	1 EL	2 EL	3 EL
Walnusskerne grob gehackt	2 TL	2 EL	3 EL	4 EL
Trockensauerteig	¼ Pckg.	½ Pckg.	¾ Pckg.	1 Pckg.
Trockenhefe	1/3 Pckg.	¾ Pckg.	1 Pckg.	1 ½ Pckg.
Programm: Basis+Vollkorn				

Pizzabrot				
	Doppelbackform		Große Backform	
	1 kleines Brot	2 kleine Brote	Stufe I	Stufe II
Zutaten für ein Brotgewicht von	460 g	2 x 460 g	1.330 g	1.880 g
Wasser	190 ml	375 ml	570 ml	750 ml
Öl	1 TL	1 EL	1 ½ EL	2 EL
Salz	½ TL	1 TL	1 ½ TL	2 TL
Zucker	½ TL	1 TL	1 ½ TL	2 TL
Oregano	1/3 TL	¾ TL	1 TL	1 ½ TL
Parmesankäse	1 ½ TL	2 ½ EL	3 ½ EL	5 EL
Maisgrieß	50 g	100 g	150 g	200 g
Mehl Type 550	240 g	475 g	650 g	950 g
Trockenhefe	1/3 Pckg.	¾ Pckg.	1 Pckg.	1 ½ Pckg.
Programm: Schnell				

Maisbrot				
TIPP: Der Teig eignet sich auch zur Herstellung von knusprigen Brötchen. Dazu das Programm Schnell+Teig wählen, Brötchen formen und im Ofen backen.	Doppelbackform		Große Backform	
	1 kleines Brot	2 kleine Brote	Stufe I	Stufe II
Zutaten für ein Brotgewicht von	475 g	2 x 475 g	1.300 g	1.880 g
Wasser	150 ml	300 ml	400 ml	600 ml
Butter	15 g	25 g	30 g	50 g
Mehl Type 550	270 g	540 g	700 g	1.080 g
Maisgrieß	30 g	60 g	80 g	120 g
saurer Apfel mit Schale zerkleinert	½	1	1	1 ½
Trockenhefe	1/3 Pckg.	¾ Pckg.	1 Pckg.	1 ½ Pckg.
Programm: Basis oder Schnell				

Sonnenblumenbrot				
TIPP: Die Sonnenblumenkerne (oder Kürbiskerne) nach dem ersten Piepton zufügen. Wenn Sie die Kerne vorher kurz anrösten, schmecken sie intensiver.	Doppelbackform		Große Backform	
	1 kleines Brot	2 kleine Brote	Stufe I	Stufe II
Zutaten für ein Brotgewicht von	440 g	2 x 440 g	1.310 g	1.790 g
Wasser	190 ml	375 ml	550 ml	750 ml
Butter	15 g	30 g	40 g	60 g
Mehl Type 550	270 g	525 g	700 g	1.050 g
Salz	½ TL	1 TL	1 ½ TL	2 TL
Zucker	½ TL	1 TL	1 ½ TL	2 TL
Sonnenblumenkerne	20 g	35 g	50 g	70 g
Trockenhefe	1/3 Pckg.	¾ Pckg.	1 Pckg.	1 ½ Pckg.
Programm: Basis oder Schnell				

Feigen-Walnussbrot				
TIPP: Wenn Sie frische Walnüsse verwenden, bei denen die Haut der Kerne noch weiß ist, schmeckt das Brot leicht bitter und passt gut zu neuem Wein.	Doppelbackform		Große Backform	
	1 kleines Brot	2 kleine Brote	Stufe I	Stufe II
Zutaten für ein Brotgewicht von	450 g	2 x 450 g	1.270 g	1.830 g
Wasser	175 ml	350 ml	550 ml	700 ml
Weizenmehl Type 1050/2	130 g	260 g	320 g	400 g
Roggenmehl	200 g	400 g	450 g	600 g
Salz	½ TL	1 TL	1 ½ TL	2 TL
Kranzfeigen, fein geschnitten	25 g	50 g	60 g	100 g
Walnusskerne, gehackt	25 g	50 g	60 g	100 g
Honig	1 TL	1 ½ TL	2 TL	3 TL
Trockensauerteig	1/3 Pckg.	¾ Pckg.	1 Pckg.	1 ½ Pckg.
Trockenhefe	1/3 Pckg.	¾ Pckg.	1 Pckg.	1 ½ Pckg.
Programm: Basis				

Kürbisbrot				
* Für Kürbismus püriert man süßsauer eingelegten Kürbis mit der Marinade mit dem ESGE-Zauberstab.	Doppelbackform		Große Backform	
	1 kleines Brot	2 kleine Brote	Stufe I	Stufe II
Zutaten für ein Brotgewicht von	450 g	2 x 450 g	1.270 g	1.830 g
Kürbismus *	150 ml	300 ml	400 ml	600 ml
Weizenmehl Type 550	250 g	500 g	650 g	1.000 g
Salz	½ TL	1 TL	1 ½ TL	2 TL
Zucker	½ TL	1 TL	1 ½ TL	2 TL
Butter	15 g	25 g	30 g	50 g
Kürbiskerne	25 g	50 g	100 g	150 g
Trockenhefe	1/3 Pckg.	¾ Pckg.	1 Pckg.	1 ½ Pckg.
Programm: Basis				

Hochzeitsbrot (Brot und Salz)				
TIPP: Wenn die Zeitanzeige 1:30 anzeigt, ein neues Tontöpfchen von 5 cm Ø in die Mitte des Brotes eindrücken. Es wird mit eingebacken und kann nach dem Erkalten des Brotes mit Salz gefüllt werden. Ein originelles Geschenk zur Hochzeit oder zum Einzug.	Doppelbackform		Große Backform	
	1 kleines Brot	2 kleine Brote	Stufe I	Stufe II
Zutaten für ein Brotgewicht von	450 g	2 x 450 g	1.230 g	1.830 g
Buttermilch	125 ml	250 ml	330 ml	500 ml
Wasser	75 ml	150 ml	200 ml	300 ml
Roggenmehl	90 g	175 g	240 g	350 g
Roggenschrot Type 1700	90 g	175 g	240 g	350 g
Weizenmehl Type 550	110 g	225 g	300 g	450 g
Zucker	½ TL	1 TL	1 ½ TL	2 TL
Salz	½ TL	1 TL	1 ½ TL	2 TL
Trockensauerteig	1/3 Pckg.	¾ Pckg.	1 Pckg.	1 ½ Pckg.
Trockenhefe	½ Pckg.	1 Pckg.	1 ½ Pckg.	2 Pckg.
Programm: Basis				

Fränkisches Speckbrot				
TIPP: Im Teigprogramm kann man aus den Zutaten einen Brötchenteig herstellen. Brötchen formen, mit Mehl bestäuben und bei 200° im Backofen backen.	Doppelbackform		Große Backform	
	1 kleines Brot	2 kleine Brote	Stufe I	Stufe II
Zutaten für ein Brotgewicht von	430 g	2 x 430 g	1.150 g	1.700 g
Buttermilch	175 ml	350 ml	450 ml	700 ml
Roggenmehl	150 g	300 g	400 g	600 g
Weizenmehl Type 1050	100 g	200 g	260 g	400 g
Salz	½ TL	1 TL	1 ½ TL	2 TL
durchwachsener Speck fein gewürfelt	40 g	75 g	100 g	150 g
Trockensauerteig	¼ Pckg.	½ Pckg.	¾ Pckg.	2 Pckg.
Trockenhefe	½ Pckg.	1 Pckg.	1 ½ Pckg.	2 Pckg.
Programm: Basis				

Gewürzbrot				
	Doppelbackform		Große Backform	
	1 kleines Brot	2 kleine Brote	Stufe I	Stufe II
Zutaten für ein Brotgewicht von	400 g	2 x 400 g	1.050 g	1.550 g
Wasser	175 ml	350 ml	450 ml	700 ml
Trockensauerteig	¼ Pckg.	½ Pckg.	¾ Pckg.	1 Pckg.
Mehl Typ 1150	150 g	300 g	400 g	600 g
Mehl Typ 1050	100 g	200 g	260 g	400 g
Salz	½ TL	1 TL	1 ½ TL	2 TL
Zucker	½ TL	1 TL	1 ½ TL	2 TL
Koriander	¼ TL	½ TL	¾ TL	1 TL
Fenchel	¼ TL	½ TL	¾ TL	1 TL
Anis	¼ TL	½ TL	¾ TL	1 TL
Trockenhefe	½ Pckg.	1 Pckg.	1 ½ Pckg.	2 Pckg.
Programm:Basis				

Pfeffer-Mandelbrot				
TIPP: Dieses Partybrot schmeckt besonders lecker zu Weichkäse. Es wird sehr locker. Wenn Sie es fester mögen, verwenden Sie nur die Hälfte der Hefe.	Doppelbackform		Große Backform	
	1 kleines Brot	2 kleine Brote	Stufe I	Stufe II
Zutaten für ein Brotgewicht von	420 g	2x 420 g	1.120 g	1.650 g
Wasser	170 g	340 g	450 ml	650 ml
Weizenmehl Type 550	260 g	520 g	700 g	1.000 g
Salz	½ TL	1 TL	1 ½ TL	2 TL
Zucker	½ TL	1 TL	1 ½ TL	2 TL
Butter	10 g	20 g	20 g	30 g
Mandelblätter geröstet	40 g	80 g	100 g	150 g
grüne Pfefferkörner eingelegt	1 TL	1 EL	1 ½ EL	2 EL
Trockenhefe	½ Pckg.	1 Pckg.	1 Pckg.	1 ½ Pckg.
Programm: Basis oder Schnell				

BROTE AUS BACKMISCHUNGEN

1. Sie können in unserem Backmeister® praktisch alle im Handel erhältlichen Brotbackmischungen verarbeiten. Lediglich reine Roggenbrote lassen sich im Backmeister® nicht zufrieden stellend ausbacken, da diese sehr fest werden.
2. Manche im Handel erhältliche Backmischungen enthalten bereits Trockenhefe. In diesem Fall muss natürlich keine zusätzliche Trockenhefe zugefügt werden.
3. Bitte beachten Sie die Mengenangaben auf der Packung und gehen Sie wie folgt vor:
4. Gerät einschalten, Flüssigkeit (evtl. etwas weniger als auf der Packung empfohlen) einfüllen. Wir haben sehr gute Ergebnisse erzielt, wenn die Flüssigkeitsmenge etwas reduziert wird, d. h. auf 100 g Mehl/Vollkornmehl ca. 60 bis 70 ml Flüssigkeit verwendet wird.
5. Die entsprechende Menge Backmischung zufügen.
6. Evtl. Trockenhefe lt. Anweisung auf der Packung der Backmischung zufügen (1 kleiner UNOLD®-Messlöffel fasst 2,5 g Trockenhefe),
7. Das Programm auswählen, START drücken, alles andere erledigt der Backmeister® für Sie.

BROTE FÜR ALLERGIKER

Bitte beachten Sie bei glutenfreien Broten folgende Hinweise:

- Glutenfreie Mehle benötigten mehr Flüssigkeit als glutenhaltiges Mehl (400–500 ml lauwarme Flüssigkeit pro 500 g Mehl).
- Glutenfreie Mehle benötigen zum guten Gelingen etwas Öl oder Fett. Sie können Öl, Butter oder auch Margarine verwenden (10 bis 20 g).
- Wenn Sie Brote aus glutenfreien Mehlen herstellen, können Sie da Programm nicht vorprogrammieren. Der Programmablauf muss immer sofort gestartet werden.
- Glutenfreies Brot aus dem Brotbackautomat benötigt weniger Hefe als im Ofen gebackenes Brot. Verwenden Sie ca. 3,5 bis 5 g Trockenhefe für ein Standardbrot.

- Wenn das Brot beim Backen in der Mitte zusammenfällt, reduzieren Sie die Hefemenge um ca. 1 g. Wenn das Brot dennoch einfällt, schlagen Sie ein Ei in einen Messbecher und füllen Sie den Becher mit der benötigten Flüssigkeitsmenge auf. Achtung: das Ei nicht zusätzlich zur Flüssigkeitsmenge dazu geben!
- Die Kruste von glutenfreien Broten wird nicht so braun wie bei glutenhaltigen Broten. Brotbackautomaten dürfen aus Sicherheitsgründen keine Oberhitze haben, so dass die Oberseite des Brotes heller bleibt. Um dem Brot eine schönere Farbe zu geben, können Sie ein Eigelb mit 1 TL Sahne verquirlen und auf das Brot streichen, wenn das Display als Restlaufzeit 1:15 anzeigt.
- Lösen Sie nach ca. acht Minuten Knetzeit mit einem Silikonteigschaber die Mehl bzw. Teigreste vom Rand der Backform. Wenn Sie bei der Restzeit 1:15 nochmal den Teigrand leicht von der Backform lösen, bleibt kein dünner Teigrand beim Backen stehen.

Für Personen, die unter einer Getreide-Allergie leiden oder bestimmte Diätpläne einhalten müssen, haben wir mit verschiedenen Mehlmischungen, die teilweise auf Maisstärke-, Reisstärke-, Kartoffelstärkebasis hergestellt sind, Backversuche in unserem Backmeister® durchgeführt und dabei gute Ergebnisse erzielt. Bitte beachten Sie bei Verwendung der Backmischungen die Anweisungen auf der Verpackung.

Wir haben gute Backergebnisse mit den Produkten der Firma Schär und der Hammermühle Diät GmbH erzielt. Bei Fragen zu glutenfreien Produkten oder bei Mehrfachunverträglichkeiten können Sie sich direkt an diese Firmen wenden:

Hotline Fa. Schär
Deutschland Tel. 0800/1813537
Österreich Tel. 0800/291728

Hotline Hammermühle
Deutschland Tel. 06321/958890

Die erforderlichen Zutaten erhalten Sie in Reformhäusern und Bioläden. Die Hammermühle-Produkte können unter der o. g. Telefonnummer direkt beim Hersteller bestellt werden. Alle aufgeführten Mehlsorten sind für Kuchen und Brote bei besonderer Ernährung (Zöliakie/Sprue) im Rahmen eines Diätplanes geeignet. Auch bei Zugabe von erhöhten Mengen an Hefe, bzw. Weinsteinbackpulver bleiben die Brote, die im Backmeister® gebacken wurden, relativ fest.
Füllen Sie die Zutaten in den Backform. Wählen Sie folgende Programme:

- für die Zubereitung von Brot
- "BASIS" dunkel, womit das Brot eine kräftigere Kruste bekommt, „SCHNELL" dunkel, womit das Brot eine schwächere Kruste bekommt.
- für die Zubereitung von Teig, den Sie weiterverarbeiten wollen: Programm „TEIG"
- für die Zubereitung von Brot mit Backpulver oder Weinstein als Treibmittel: Programm „BACKPULVER"

Hammermühle Backmischungen für Allergiker

Kastanienbrot	Doppelbackform		Große Backform	
	1 kleines Brot	2 kleine Brote	Stufe I	Stufe II
Brotgewicht ca.	500 g	2 x 500 g	1.000 g	1.500 g
Wasser	200 ml	390 ml	390 ml	585 ml
Öl	10 g	20 g	20 g	30 g
Backmischung Kastanienbrot	250 g	500 g	500 g	750 g
Trockenhefe	¾ TL	1½ TL	1½ TL	2¼ TL
PROGRAMM:	Basis oder Schnell			
100 g enthalten ca. 1494 kJ/352 kcal	Eiweiß 2 g Kohlenhydrate 85 g Fett 0,5 g		ohne Milch ohne Ei ohne Soja	

Weißbrot	Doppelbackform		Große Backform	
	1 kleines Brot	2 kleine Brote	Stufe I	Stufe II
Brotgewicht ca.	500 g	2 x 500 g	1.000 g	1.500 g
Wasser	200 ml	390 ml	390 ml	585 ml
Margarine (milchfrei)	10 g	20 g	20 g	30 g
Backmischung Weißbrot	250 g	500 g	500 g	750 g
Trockenhefe	¾ TL	1½ TL	1½ TL	2¼ TL
PROGRAMM:	Basis oder Schnell			
100 g enthalten ca. 1494 kJ/352 kcal	Eiweiß 2 g Kohlenhydrate 85 g Fett 0,5 g		ohne Milch ohne Ei ohne Soja	

Weißbrot II	Doppelbackform		Große Backform	
	1 kleines Brot	2 kleine Brote	Stufe I	Stufe II
Brotgewicht ca.	500 g	2 x 500 g	1.000 g	1.500 g
Wasser	200 ml	400 ml	400 ml	600 ml
Öl	1 EL	2 EL	2 EL	3 EL
Mehl-Mix hell	175 g	350 g	350 g	525 g
Buchweizenmehl	1 ½ EL	3 EL	3 EL	4,5 EL
Zucker	½ TL	1 TL	1 TL	1,5 TL
Salz	1 TL	2 TL	2 TL	3 TL
Hammermühle Trockensauerteig	1½ EL	3 EL	3 EL	4,5 EL
Trockenhefe	½ TL	1 TL	1 TL	1,5 TL
PROGRAMM:	Basis oder Schnell			
100 g enthalten ca. 928 kJ/222 kcal	Eiweiß 2 g Kohlenhydrate 46 g Fett 3 g		ohne Milch ohne Ei	

Sonnenblumenbrot	Doppelbackform		Große Backform	
	1 kleines Brot	2 kleine Brote	Stufe I	Stufe II
Brotgewicht ca.	500 g	500 g	1.000 g	15.00 g
Buttermilch	200 ml	400 ml	400 ml	600 ml
Butter/Margarine	1 EL, ca.10 g	2 EL, ca. 20 g	2 EL, ca. 20 g	3 EL, ca. 30 g
Mehl-Mix rustikal	190 g	380 g	380 g	570 g
Sonnenblumenkerne	1 EL	3 EL	3 EL	4,5 EL
Zucker	½ EL	1 EL	1 EL	1,5 EL
Salz	1 TL	2 TL	2 TL	3, TL
Trockenhefe	½ TL	1 TL	1 TL	1,5 TL
PROGRAMM:	Basis oder Schnell			
TIPP: Sonnenblumenkerne vorher leicht anrösten. Buttermilch kann eine unterschiedliche Konsistenz haben, daher evtl. Wasser zufügen.				
100 g enthalten ca. 1050 kJ/250 kcal	Eiweiß 4 g Kohlenhydrate 45 g Fett 5 g		ohne Ei	

Rosinenstuten	Doppelbackform		Große Backform	
	1 kleines Brot	2 kleine Brote	Stufe I	Stufe II
Brotgewicht ca.	500 g	2 x 500 g	1.000 g	15.00 g
Milch	200 ml	400 ml	400 ml	600 ml
Butter/Margarine	1 EL	2 EL	2 EL	3 EL
Mehl-Mix hell	225 g	450 g	450 g	675 g
Zucker	2 ½ EL	5 EL	5 EL	7,5 EL
Zitronenschale, abgerieben	½ TL	1 EL	1 EL	1,5 EL
Salz	¼ TL	½ TL	½ TL	¾ TL
Trockenhefe	1 TL	2 TL	2 TL	3 TL
Rosinen	40 g	60 g	60 g	80 g
PROGRAMM:	Basis oder Schnell			
100 g enthalten ca. 1106 kJ/265 kcal	Eiweiß 3 g Kohlenhydrate 50 g Fett 4 g		ohne Ei	

Backmischungen von Dr. Schär
Wir empfehlen Stufe I für die Doppelbackform und Stufe II für die große Backform.

SCHÄR-Glutenfreie Brotmehlmischung MIX B - Weißbrot II			
	Doppelform		Groß
Brotgewicht ca.	480 g	2 x 480 g	1.600 g
warmes Wasser	250 ml	500 ml	750 ml
Öl	1 TL	2 TL	2 EL
Brotmehlmischung MIX B	300 g	600 g	1.000 g
Salz	¼ TL	½ TL	1 TL
Trockenhefe	¾ Pckg.	1½ Pckg.	2½ Pckg.
PROGRAMM:	Basis		

SCHÄR-Glutenfreie Brotmehlmischung MIX B - Weißbrot II			
	Doppelform		Groß
Brotgewicht ca.	450 g	2 x 450 g	1.700 g
warmes Wasser	180 ml	360 ml	700 ml
Olivenöl	3 EL	6 EL	6 EL
Eiweiß vom Ei	1	2	4
Brotmehlmischung MIX B	250 g	500 g	1.000 g
Salz	½ TL	1 TL	2 TL
Zucker	½ TL	1 TL	2 TL
Backpulver	½ Pckg.	1 TL	2 Pckg.
PROGRAMM:	Backpulver		
TIPP: Bei diesem Brot sollten Sie immer den Kneter vor dem Backen entfernen.			

SCHÄR-Glutenfreie Brotmehlmischung MIX B - Butterbrot			
	Doppelform		Groß
Brotgewicht ca.	500 g	2 x 500 g	1.400 g
warmes Wasser	150 ml	300 ml	450 ml
Butter	50 g	100 g	2 EL
Eier, verquirlt	1 ½	3	140 g
Brotmehlmischung MIX B	250 g	500 g	4
Salz	½ TL	1 TL	1½ TL
Zucker	½ TL	1 TL	1 ½ TL
Trockenhefe	½ Pckge	1 Pckg.	2 Pckg.

SCHÄR-Glutenfreie Brotmehlmischung MIX B - Weißbrot II			
	Doppelform		Groß
Brotgewicht ca.	450 g	2 x 450 g	1.700 g
warmes Wasser	180 ml	360 ml	700 ml
Olivenöl	3 EL	6 EL	6 EL
Eiweiß vom Ei	1	2	4
Brotmehlmischung MIX B	250 g	500 g	1.000 g
Salz	½ TL	1 TL	2 TL
Zucker	½ TL	1 TL	2 TL
Backpulver	½ Pckg.	1 TL	2 Pckg.
PROGRAMM:	Backpulver		
TIPP: Bei diesem Brot sollten Sie immer den Kneter vor dem Backen entfernen.			

SCHÄR-Glutenfreie Brotmehlmischung MIX B - Butterbrot			
	Doppelform		Groß
Brotgewicht ca.	500 g	2 x 500 g	1.400 g
warmes Wasser	150 ml	300 ml	450 ml
Butter	50 g	100 g	2 EL
Eier, verquirlt	1 ½	3	140 g
Brotmehlmischung MIX B	250 g	500 g	4
Salz	½ TL	1 TL	1½ TL
Zucker	½ TL	1 TL	1 ½ TL
Trockenhefe	½ Pckge	1 Pckg.	2 Pckg.
PROGRAMM:	Basis		

SCHÄR-Glutenfreie Brotmehlmischung MIX B – Milchbrot			
	Doppelform		Groß
Brotgewicht ca.	500 g	2 x 500 g	1.600 g
warme Milch	250 ml	500 ml	650 ml
Ei, verquirlt	½	1	2
Zucker	½ TL	1 TL	1½ TL
Salz	½ TL	1 TL	1½ TL
Brotmehlmischung MIX B	250 g	500 g	700 g
Trockenhefe	½ Pckg.	1 Pckg.	2 Pckg.
PROGRAMM:	Basis		

KUCHEN GRUNDREZEPT

Im Backmeister® lässt sich sehr gut Rührkuchen backen. Weil das Gerät mit Knet- und nicht mit Rührwerkzeugen arbeitet, wird der Kuchen etwas fester. Das Kuchenbacken lässt sich nicht vorprogrammieren. Wenn der Kuchen fertig gebacken ist, nehmen Sie den Backform aus dem Gerät. Stellen Sie die Backform auf ein feuchtes Tuch und lassen Sie den Kuchen noch ca. 15 Minuten in der Form auskühlen. Dann können Sie mit einem Gummiteigschaber den Kuchen von den Seiten der Backform leicht lösen und stürzen.

Grundrezept Rührkuchen			
	Doppel-backform pro Hälfte	Große Form Stufe I	Große Form Stufe II
Kuchengewicht, ca.	500 g	1.000 g	1.200 g
Eier	2	4	6
weiche Butter	75 g	150 g	250 g
Zucker	75 g	150 g	250 g
Vanillezucker	½ Pckg.	1 Pckg.	2 Pckg.
Mehl Type 405	225 g	450 g	550 g
Backpulver	½ Pckg.	1 Pckg.	1 P. + 1 TL

Zutaten nach Wahl zum Verfeinern:

geriebene Nüsse	40 g	70 g	100 g
oder: geriebene Schokolade	40 g	70 g	100 g
oder: Kokosflocken	40 g	70 g	100 g
oder: geschälte und in Würfel geschnittene (1 cm) Äpfel	40 g	70 g	100 g
PROGRAMM:	Backpulver		

TEIG ZUBEREITEN

In Ihrem Backmeister können Sie auf einfache Weise Teig zubereiten, den Sie dann anschließend weiterbearbeiten und im Backofen backen können. Sie können sowohl das Programm Basis+Teig, als auch Schnell+Teig verwenden. Das letztere Programm empfiehlt sich bei kleineren Mengen und bei leichten Teigen (mit wenig Fett), weil die Aufgehzeit hier wesentlich kürzer ist (s. Tabelle zeitlicher Ablauf, Seite 16). In beiden Programmen kann man während des 2. Knetens, wenn der Signalton zu hören ist, Zutaten beifügen. Wir empfehlen, Teig stets in der großen Backform herzustellen, da der Teig darin besser durchgeknetet wird.
Im Programm Teig gibt es keine verschiedenen Backstufen. Wir geben Ihnen jedoch 2 verschiedene Mengen an, die man zubereiten kann, so dass Sie auch dieses Programm flexibel nutzen können. Zur Zubereitung von Teig sollten Sie immer die große Backform verwenden

Französische Baguettes		
	Stufe I	Stufe II
Brotgewicht ca.	1.280 g	1.750 g
Wasser	550 ml	750 ml
Salz	1 ½ TL	2 TL
Zucker	1 ½ TL	2 TL
Mehl Type 550	700 g	1.050 g
Hartweizenmehl	100 g	150 g
Weizensauerteig, getr.	50 g	75 g
Trockenhefe	1 Pckg.	1½ Pckg.
PROGRAMM:	Basis+Teig oder Schnell+Teig	

Zubereitung
Den fertigen Teig in 2–4 Teile teilen, längliche Laibe formen und 30–40 Minuten gehen lassen. Oberseite jeweils schräg einschneiden und im Backofen backen.

Vollkornpizza		
	Stufe I	Stufe II
Zutaten für	3 Pizzen	4 Pizzen
Wasser	225 ml	300 ml
Salz	1 TL	1½ TL
Olivenöl	3 EL	4 EL
Weizenvollkornmehl	450 g	600 g
Weizenkeime	1 ½ EL	2 EL
Trockenhefe	¾ Pckg.	1 Pckg.
PROGRAMM:	Basis+Teig	

Zubereitung:
Teig ausrollen, in eine runde Form geben und 10 Min. gehen lassen. Pizzasauce auf dem Teig verstreichen, gewünschten Belag darauf verteilen. Backofen auf 200°C vorheizen. 20 Minuten backen.

Brezeln		
	Stufe I	Stufe II
Zutaten	12 Stck.	18 Stck.
Wasser	300 ml	400 ml
Salz	½ TL	¾ TL
Mehl Type 405	540 g	720 g
Zucker	¾ TL	1 TL
Trockenhefe	¾ Pckg.	1 Pckg.
Ei (leicht geschlagen) zum Bestreichen	1	1
grobes Salz zum Bestreuen	nach Geschmack	
PROGRAMM:	Basis o. Schnell + Teig	

Zubereitung:
Alle Zutaten außer dem Ei und dem grobem Salz in den Behälter füllen. Programm starten.
Wenn das Signal ertönt und das Display „0:00“ anzeigt, STOPP drücken.
Backofen auf 230°C vorheizen.
Teig in Stücke teilen und jedes Teil zu einer langen dünnen Rolle formen.
Daraus Brezeln bilden und auf ein gefettetes Backblech setzen.
Die Brezel mit verquirltem Ei bestreichen und mit grobem Salz bestreuen.
Brezeln in den vorgeheizten Backofen schieben.
Die Temperatur auf 200°C reduzieren und die Brezeln 12–15 Min. backen.

Croissants		
	Stufe I	Stufe II
Zutaten für ca. Stück	18 Stck.	26 Stck.
Eier, mit Wasser oder Milch auffüllen bis zu	2 300 ml	3 450 ml
Butter	80 g	120 g
Salz	1 ¼ TL	1 ½ TL
Zucker	3 EL	5 EL
Mehl Type 405	540 g	800 g
Trockenhefe	1 Pckg.	1½ Pckg.
Zubereitung: Teig entnehmen, durchkneten, gehen lassen und nochmals durchkneten. Abgedeckt 30 Min. kühl stellen. Teig rechteckig ausrollen und zerlassene Butter darauf verteilen (Rand aussparen). Teig dreifach übereinanderschlagen (wie einen Brief). Diesen Vorgang dreimal wiederholen. Teig in einem Plastikbeutel 1 Std. bzw. über Nacht in den Kühlschrank legen. Teig rechteckig ausrollen, in Vierecke (7/9/13 St.) schneiden. Jedes Viereck diagonal durchschneiden. Die Dreiecke von der breiten Seite her locker aufrollen und auf ein gefettetes Backblech legen. Mit verquirltem Ei bestreichen und im vorgeheizten Ofen bei 190°C in 20 Min. backen. Den Ofen während der Backzeit nicht öffnen!		
PROGRAMM:	Basis+Teig oder Schnell+Teig	

Christstollen		
	Stufe I	Stufe II
Zutaten für	1000 g	1500 g
Milch	125 ml	185 ml
Butter flüssig	125 g	185 g
Ei	1	1
Rum	3 EL	5 EL
Mehl Type 405	500 g	750 g
Zucker	100 g	150 g
Zitronat	50 g	75 g
Orangeat	25 g	40 g
Mandeln gemahlen	50 g	75 g
Sultaninen	100 g	150 g
Salz	1 Prise	2 Prisen
Zimt	2 Prisen	3 Prisen
Trockenhefe	2 Pckg.	3 Pckg.
zerlassene Butter	250 g	350 g
Puderzucker	200 g	300 g
PROGRAMM:	Basis+Teig	
Zubereitung:		
Alle Zutaten außer zerlassener Butter und Puderzucker in den Backbehälter füllen und im Programm TEIG kneten. Den Teig aus dem Behälter nehmen - in Stollenform drücken und bei 180 °C (im Heißluftofen bei 160 °C) ca. 1 Std. backen. Nach dem Backen den noch heißen Stollen mehrfach mit zerlassener Butter bestreichen und dick mit Zucker bestreuen. Den abgekühlten Christstollen in Alufolie einwickeln und mindestens 1 Woche durchziehen lassen, damit sich das Aroma entfalten kann. Tipp: Wenn Sie auf die typische Stollenform verzichten wollen, können Sie den Stollen auch im Programm BASIS im Backmeister backen. Für zwei kleine Stollen nehmen Sie die Mengen der Stufe I und füllen jeweils die Hälfte in eine Backformhälfte.		

Kaffeekuchen		
	Stufe I	Stufe II
Zutaten für Backform	26 cm Ø	Blech
Milch	225 ml	340 ml
Salz	½ TL	¾ TL
Eigelb	1	2
Butter/Margarine	20 g	30 g
Mehl Type 550	450 g	700 g
Zucker	50 g	75 g
Trockenhefe	¾ Pckg.	1 Pckg.
PROGRAMM:	Basis+Teig oder Schnell+Teig	
Zubereitung: Den Teig dem Behälter entnehmen, nochmals durchkneten und ausrollen. Eine runde oder eckige Form damit auslegen und folgenden Belag darauf verteilen.		
Butter, geschmolzen	3 EL	4 EL
Zucker	100 g	150 g
gemahlener Zimt	1 ½ TL	2 TL
gehackte Nüsse	90 g	120 g
Butter über den Teig verteilen. Zucker, Zimt und Nüsse mischen und auf der Butter verteilen. An einem warmen Ort 30 Min. gehen lassen und backen. Nach Wunsch den erkalteten Kuchen mit Zuckerguss glasieren.		

Hefestückchen		
	Stufe I	Stufe II
Zutaten für	12 Stck.	18 Stck.
Milch	200 ml	300 ml
Salz	1 TL	1½ TL
Wasser	45 ml	75 ml
Butter	45 g	60 g
ganzes Ei	1 + 1 Eigelb	2
Mehl Type 405	450 g	700 g
Zucker	2 EL	3 EL
Trockenhefe	¾ Pckg.	1 Pckg.
PROGRAMM:	Basis+Teig oder Schnell+Teig	
Zubereitung: Teig nach Wunsch formen, z. B. Teig ausrollen, in Stücke teilen, und wie folgt belegen: Quark mit Ei und etwas Zucker verrühren, ca. 1-2 EL auf das Teigstück geben, in der Mitte mit Obst belegen, z. B. mit Aprikosen. Nach dem Backen mit Puderzucker bestreuen oder mit einer Zucker- oder Geleeglasur überziehen. Zimtrollen (Schneckennudeln) wie untenstehend herstellen.		
Belag		
flüssige Butter oder Margarine	100 g	150 g
Zucker	100 g	150 g
Zimt gemahlen	¾ TL	1 TL
Zuckerguss	nach Belieben	
Zubereitung: Den Teig aus dem Backbehälter entnehmen und durchkneten. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche rechteckig ausrollen und die weiche Butter auf dem Teig verteilen. Zucker und Zimt mischen, über die Butter streuen. Locker von der Breitseite her aufrollen. Seiten gut unterschlagen. Die Rolle in Stücke schneiden und diese mit Abstand auf ein Backblech legen. Etwa 40 Min. gehenlassen. Im vorgeheizten Ofen bei 190 °C 25-30 Min. backen. Die warmen Rollen mit Zuckerguss bestreichen.		

KONFITÜRE ZUBEREITEN

Konfitüre oder Marmelade kann im Backmeister® schnell und einfach zubereitet werden. Auch wenn Sie noch nie zuvor welche gekocht haben, sollten Sie das versuchen. Sie erhalten eine besonders köstliche, gut schmeckende Konfitüre.

1. Frische, reife Früchte waschen. Äpfel, Pfirsiche, Birnen und andere hartschalige Früchte evtl. schälen. Nehmen Sie nie mehr als die angegebenen Mengen. Bei einer zu großen Menge kocht die Masse zu früh und läuft über.
2. Die Früchte abwiegen, klein schneiden oder mit dem ESGE-Zauberstab® pürieren und in die Backform geben.
3. Den Gelierzucker „2:1“ in der angegebenen Menge zufügen. Verwenden Sie keinen Haushaltszucker oder Gelierzucker „1:1“, weil die Konfitüre dann nicht fest wird. Früchte mit Zucker mischen und Programm starten.
4. Nach 1:20 Stunde piept das Gerät und Sie können die Konfitüre in Gläser füllen und diese gut verschließen.

Orangenmarmelade	
Orangen geschält und klein gewürfelt	900 g
Zitronen geschält und klein gewürfelt	100 g
Gelierzucker „2:1“	500 g
Orangen und Zitronen schälen und in Stückchen schneiden. Zucker beifügen und alle Zutaten im Behälter vermischen. Programm KONFITÜRE wählen und starten. Mit einem Gummispatel Zuckerreste von den Seiten des Behälters abstreifen. Wenn das Signal ertönt, die Backform mit Topflappen aus dem Gerät nehmen. Die Marmelade in Gläser abfüllen und diese gut verschließen.	
Programm:	KONFITÜRE

Erdbeer-Konfitüre	
Frische Erdbeeren gewaschen, geputzt und klein geschnitten oder püriert	900 g
Gelierzucker „2:1“	500 g
Zitronensaft	1-2 TL
Alle Zutaten im Behälter mit einem Gummischaber vermischen. Programm „KONFITÜRE“ wählen und starten. Von den Seitenwänden des Behälters Zuckerreste mit einem Spatel abstreifen. Wenn das Signal ertönt die Backform mit Topflappen aus dem Gerät nehmen. Die Konfitüre in Gläser abfüllen und diese gut verschließen.	
Programm:	KONFITÜRE

GARANTIEBESTIMMUNGEN

Wir gewähren auf unsere Geräte eine Garantie von 24 Monaten, bei gewerblichem Gebrauch 12 Monate, ab dem Kaufdatum für Schäden, die bei bestimmungsgemäßem Gebrauch nachweislich auf Werksfehler zurückzuführen sind. Innerhalb der Garantiezeit beheben wir Material- und Herstellungsfehler nach unserem Ermessen durch Reparatur oder Umtausch. Unsere Garantieleistungen gelten ausschließlich für in Deutschland und Österreich verkaufte Geräte. Bei anderen Ländern wenden Sie sich bitte an den zuständigen Importeur. Geräte, für die eine Mängelbeseitigung beansprucht wird, senden Sie bitte zusammen mit einer Kopie des maschinell erstellten Kaufbelegs, aus dem das Kaufdatum ersichtlich sein muss, sowie einer Fehlerbeschreibung gut verpackt und freigemacht an unseren Kundendienst. Im Garantiefall werden dem Kunden in Deutschland und Österreich entstandene Versandkosten zurückerstattet. Von der Garantie ausgeschlossen sind Schäden durch Verschleiß, unsachgemäße Handhabung und Nichteinhaltung der Wartungs- und Pflegeanweisungen. Der Garantieanspruch erlischt, wenn Reparaturen oder Eingriffe am Gerät von dritter Stelle vorgenommen werden.
Eventuelle Ansprüche des Endverbrauchers gegenüber dem Verkäufer oder Händler werden durch diese Garantie nicht eingeschränkt.

ENTSORGUNG / UMWELTSCHUTZ



Unsere Geräte werden auf hohem Qualitätsniveau für eine lange Nutzungsdauer hergestellt. Regelmäßige Wartung und fachgerechte Reparaturen durch unseren Kundendienst können die Nutzungsdauer des Gerätes verlängern. Wenn ein Gerät defekt und nicht mehr zu reparieren ist, beachten Sie bitte:

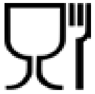
Dieses Produkt darf nicht zusammen mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden. Sie müssen dieses Produkt an einer ausgewiesenen Sammelstelle zum Recycling von elektrischen oder elektronischen Geräten abliefern.

Durch das separate Sammeln und Recyceln von Abfallprodukten helfen Sie mit, die natürlichen Ressourcen zu schonen und stellen sicher, dass das Produkt in gesundheits- und umweltverträglicher Weise entsorgt wird.

INFORMATIONEN FÜR DEN FACHHANDEL



Hiermit erklärt die UNOLD AG, dass sich der Backmeister 68511 in Übereinstimmung mit den grundlegenden Anforderungen der europäischen Richtlinie für elektromagnetische Verträglichkeit (2004/108/EC) und der Niederspannungsrichtlinie (2006/95/EC) befindet.



Hiermit bestätigt die UNOLD AG, dass sowohl das Produkt als auch die eingesetzten Rohstoffe den Vorschriften des LFBG 2005, § 30+31, der EU-Verordnung 2002/72/EC und den Empfehlungen des BfR in ihrer jeweils aktuellen Fassung entspricht. Die gesetzlichen Grenzwerte werden eingehalten.

Die Übereinstimmung mit den Regularien bezieht sich auf den Tag der Erstellung dieser Erklärung.

Hockenheim, 14.1.2014

UNOLD AG, Mannheimer Straße 4, 68766 Hockenheim

Die Rezepte in dieser Bedienungsanleitung wurden von den Autoren und von der UNOLD AG sorgfältig erwogen und geprüft, dennoch kann keine Garantie übernommen werden. Eine Haftung der Autoren bzw. der UNOLD AG und ihrer Beauftragten für Personen-, Sach- und Vermögensschäden ist ausgeschlossen.

Diese Anleitung kann im Internet unter www.unold.de als pdf-Datei heruntergeladen werden.

SERVICE-ADRESSEN

DEUTSCHLAND



Mannheimer Straße 4
68766 Hockenheim

Kundendienst
Telefon +49 (0) 62 05/94 18-27
Telefax +49 (0) 62 05/94 18-22
E-Mail service@unold.de
Internet www.unold.de

Sie möchten innerhalb der Garantiezeit ein Gerät zur Reparatur einsenden? Auf unserer Internetseite **www.unold.de/ruecksendung** können Sie sich einen Rücksendeschein ausdrucken, um damit das Paket kostenlos bei der Post abzugeben (nur für Einsendungen aus Deutschland und Österreich).

ÖSTERREICH

Reparaturabwicklung, Ersatzteile:
Reparatur-Annahme Österreich
ESC Electronic Service Center GmbH
Molitorgasse 15
A-1110 Wien
Telefon +43 (0) 1/9 71 70 59
Telefax +43 (0) 1/9 71 70 59
E-Mail office@esc-service.at

SCHWEIZ

MENAGROS SA
Route der Servion
CH - 1083 Mezières
Telefon +41 (0) 21 903 01-15
Telefax +41 (0) 21 903 01-11
E-Mail info@menagros.ch
Internet www.menagros.ch

POLEN

„Quadra-net“ Sp. z o.o.
Skadowa 5
61-888 Poznan Skadowa 5
Internet www.quadra-net.pl

TSCHECHIEN

befree.cz s.r.o.
Škroupova 150
537 01 Chrudim
Telefon +420 464 601 881
E-Mail obchod@befree.cz

BESTELL-FORMULAR

Bitte senden Sie das ausgefüllte Bestellformular an:



Abteilung Service
Mannheimer Straße 4
68766 Hockenheim

Telefon +49 (0) 62 05/94 18-27
Telefax +49 (0) 62 05/94 18-22
E-Mail service@unold.de
Internet www.unold.de

Anrede / Title		Telefon Phone No.
Vorname / First name		
Name / Surname		Telefax Fax No.
Straße/Nr. / Street/No.		
PLZ/Ort / City		E-Mail

BESTELLUNG / ORDER

Stück	Art.-Nr.	Bezeichnung		
	6851180	Doppelbackform		
	6851170	Große Backform		
	6851172	Kneter für große Backform		
	6851174	Kneter groß für große Backform		
	6851182	Kneter klein für Doppelbackform		
	8656152	Messbecher		
	8656151	Messlöffel		
	8656150	Hakenspieß		

Aktuelle Preise und Informationen erhalten Sie auf unserer Internetseite unter www.unold.de oder telefonisch bei unserem Service.

INSTRUCTIONS FOR USE MODEL 68511

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Power rating:	700 W, 230 V~, 50 Hz
Dimension (L/W/H)	Approx. 41.5 x 22.0 x 34.5 cm
Weight:	Approx. 8,5 kg
Bread pan: (L/W/H)	Large mould, inner size: 22.3 x 12.7 x 15.2 cm double mould, inner size: each 10,0 x 12,5 x 15,2 cm
Volume:	Large mould: 1,300 – 1,800 g bread weight double mould: each 350-500 g bread weight
Max. Flour quantity:	Large mould: max. 1000 g of flour double mould: max. 350 g per side
Power cord:	120 cm, firmly mounted
Housing:	Sheet steel, enamelled
Lid:	Plastic, with control window
Features:	9 preset programs, 1 individual program, select key for different bread weights, select key for different browning levels, time select key for time dealy up top 13 hrs, automatic keep-warm stage, ON/OFF switch
Accessories:	1 large baking mould, 1 double baking mould, with Whitford®-ceramic-coating, 2 small kneading blades, 2 large kneading blades, 2 kneading blades for double bread mould, measuring cup and spoon, hook to remove the kneading blades, Instruction booklet with recipes

CE

Equipment features, technology, colours and design are subject to change without notice.

EXPLANATION OF SYMBOLS



This symbol denotes a possible hazard which could cause injury or damage to the appliance.



This symbol indicates a potential burning hazard. Please be especially careful at all times here.

SAFETY INFORMATION

Please read the following instructions and keep them on hand for later reference.

1. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the applicance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
2. Children of less than 3 years should be kept away unless continuously supervised.
3. Children aged from 3 years and less than 8 years shall only swith on/off the appliance provided that it has been placed or installed in its intended normal operating position and they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children aged from 3 years and less than 8 years shall not plug in, regulate and clean the appliance or perform user maintenance.
4. CAUTION – Some parts of this product can become very hot and cause burns. Particular attention has to be given where children and vulnerable people are present.
5. Children should be supervised in order to ensure that they do not play with the appliance.
6. Keep the appliance out of reach of children.
7. Connect the appliance only to an AC power supply with the voltage indicated on the rating plate.
8. Do not operate this appliance with an external timer or remote control system.
9. Never immerse the appliance or the lead cable in water or other liquids.
10. Always switch off and disconnect the power supply plug from the mains when the appliance is not being used and before it is cleaned.

11. Do not use the breadmaker if the power supply cable is damaged, in the event of faulty performance or if the breadmaker itself is damaged. The breadmaker must only be examined and repaired by an authorised repair workshop. Do not attempt to repair the breadmaker yourself as the guarantee will then become null and void.
12. The use of alien accessories that have not been approved by the manufacturer can damage the breadmaker, and which must only be used for its intended purpose.
13. This appliance is intended for domestic and similar use such as:
    - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
    - agricultural enterprises;
    - by clients in hotels, motels and other accommodation facilities;
    - bed and breakfast accommodations and holiday homes.
14. Place the breadmaker on a surface in such a manner that it cannot slip, as can happen when kneading a stiff dough. This must be taken into account with advance programming when the breadmaker operates unattended. Use a thin rubber mat on a slippery surface so that the danger of slipping is prevented.
15. The Backmeister must be operated at least 10 cm from other objects. The breadmaker must not be used outdoors!
16. Ensure that the power supply cable does not come into contact with hot surfaces, nor hang down from the worktop so that children cannot pull the cable.
17. Never place the breadmaker on a gas or electric hob or alongside a hot baking oven.
18. Utmost care must be taken when moving the breadmaker when it contains hot liquids (jam).
19. Never remove the baking tin during operation.
20. Never fill the baking tin with more than the specified quantities, particularly with white bread. The bread will not be baked uniformly and the dough will overflow! Please refer to the instructions.
21. Provide close supervision when testing new recipes. Before a certain type of bread is baked overnight, you should always try out the recipe first to confirm the correct mixing ratio of the individual ingredients, that the dough is not too stiff or thin, or that the quantity is not excessive and overflow.
22. Never heart the appliance without properly placed bread pan filled with ingredients.
23. Never beat the bread pan on a working top or edge to remove the pan. This may entail damages.
24. Metal foils or other materials must not be inserted into the breadmaker as this can give rise to the risk of a fire or short circuit.
25. Never cover the breadmaker with a towel or any other material. Heat and steam must escape freely. A fire can be caused if the breadmaker is covered by, or comes into contact with, combustible material, e.g. curtains.
26. Before a certain type of bread is baked overnight, you should always try out the recipe first to confirm the correct mixing ratio of the individual ingredients, that the dough is not too stiff or thin, or that the quantity is not excessive and overflow.
27. Check the appliance, the wall socket and the lead cable regularly for wear or damage. In case the lead cable or other parts appear damaged, please send the appliance or the base to our after sales service for inspection and repair. Unauthorised repairs can constitute serious risks for the user and void the warranty.



CAUTION:
The appliance becomes very hot during operation and maintains the heat during some time after disconnection!



Never open the housing of the appliance. This can result in electric shock.

The manufacturer will not be liable in the event of incorrect assembly, improper or incorrect use or if repairs are carried out by unauthorized third parties.

PREPARING THE APPLIANCE FOR OPERATION

1. When unpacking the appliance, check to make sure that all parts are present and undamaged.
2. Before using the appliance the first time, remove all packaging materials and all loose parts from the inside.
3. Before the first use, rinse out the Backmeister® baking pan with warm water and mild dishwashing liquid and clean the kneader.
4. Wipe the outside of the appliance with a well wrung-out damp cloth. Never immerse the appliance in water.
5. Dry all parts thoroughly. Insert the baking pan in the appliance.
6. Now plug the appliance into the electrical outlet. The appliance is ready for operation and can be programmed.

7. Since smoke can occur the first time the appliance heats up, we recommend that you allow the breadmaker to run through the BACKPULVER program once with an empty baking pan (without kneader) to remove any residue on the heating elements.
8. Allow the appliance to cool for a while.
9. Afterwards you can start baking bread.

QUICK START GUIDE – THE FIRST LOAF OF BREAD

1. Prepare the appliance as described in the section "Preparing the appliance for operation".
2. Open the lid of the Backmeister® and remove the baking pan.
3. Generously apply heat-resistant margarine to the hole in the kneader to prevent the dough from baking on here during baking.
4. Place the kneader on the drive shaft in the baking pan. Make sure to place the kneader right side up; otherwise the coating of the pan can be damaged.
5. Place the ingredients in the baking pan as stated in the recipe. For optimal results when baking with heavy dough, reverse the order of the ingredients, i.e. first add the dry ingredients and then the liquid. When using the timer function, however, make sure that the yeast does not come into contact with the liquid too early.
6. Place the baking pan in the appliance, turning it clockwise until it locks into place.
7. Close the lid of the Backmeister®.
8. If you wish to add further ingredients to the bread, such as seeds or nuts, while the program is in progress, pull the dispenser tray out of the holder on the back of the appliance. Put the desired ingredients into the dispenser and push the tray back in. The appliance will add these ingredients to the dough automatically at the correct time during the program.
9. Plug the appliance into an electrical outlet.
10. Select the desired program with the "MENÜ" button. Hold this button down until the desired program number (e.g. 1 for the basic program) appears on the display. Information on the individual programs can be found starting on page 49. Bread made from a standard bread mix turn out well with the "Basic" program.
11. Select the desired degree of browning with the "BRÄUNUNG" (Hell/Light – Mittel/Medium – Dunkel/Dark) button. Please note that it is not possible to select the degree of browning with all programs. For more information, please see page 49.
12. Select the desired loaf size with the "STUFE" button. Please note that it is not possible to select the loaf size with all programs. For more information, please see page 49.
13. Once you have selected all the desired settings, press the START/STOP button. For safety reasons, there is a slight time delay when you press this button.
14. When your bread has finished baking, the Backmeister® beeps several times to signal that the bread can be removed. If you wish to remove the bread before the end of the keep-warm time, press the START/STOP button and hold it down until a tone sounds to signal that the program has been interrupted.
15. Remove the baking pan carefully. To prevent burns, please use suitable potholders. Turn the baking pan upside down and allow the bread to slide out onto a wire rack for cooling. If the bread does not come out right away, turn the kneading mechanism on the bottom of the pan back and forth until the bread comes out. Be aware that the kneading mechanism could still be hot. Here again you should use suitable potholders. Never strike the baking pan against a table edge or worktop. This could cause dents in the baking pan.
16. If the kneader remains in the bread, you can pull it out with the included hook. Insert it at the bottom of the warm loaf into the hole in the kneader and allow it to catch on the bottom edge of the kneader, preferably at the point where the blade of the kneader is located. Now carefully pull the kneader out of the bread. As you pull, you will see in which direction the blade of the kneader is pointing so you can pull it out.
17. Afterwards, clean the baking pan as described on page 51.





EXPLANATION OF THE CONTROL PANEL

On/Off-Switch

To switch the appliance on or off. This switch is located at the lower right side of the housing. If you don't use the appliance, you should always switch it off in order to interrupt the power supply and then take the plug out of the receptacle.

The programs can only be selected and started when the appliance has been switched on.



Display

BASIC SETTING

As soon as the plug is inserted in the socket, the display shows the duration of the last program used. After a longer period of non-use this is the programm BASIS 3:30 - (the figures blink). The arrow points to BASIS, SIZE I and browning MEDIUM. The breadmaker is ready for use.

During operation, the program status is indicated both by the time countdown and the information on the display. The display texts as follows:

PREHEAT	=	the liquid and the ingredients are being warmed up to the optimum temperature, if necessary
KNEAD	=	is shown when the appliance commences the kneading phase;
ADD	=	a beep reminds you to add ingredients such a nuts, seeds etc.
RISE (1-3)	=	the various raising phases are shown;
BAKE	=	baking is being carried out;
COMPLETE	=	the baking is finished - the bread can now be removed;
KEEP WARM	=	the baked articles will be kept warm for 1 hour.

The following messages on the display indicate an error:

HHH: If this appears after pressing the START/STOP button the appliance is still too hot from the last program. Open the lid and allow the appliance to cool for another 10 to 20 minutes.

LLL: If this appears, then the temperature in the appliance is too low. Open the lid and allow the appliance to warm up to room temperature for about 10 to 20 minutes. We recommend an ambient temperature of 15 to 34 °C.

E E0 and E E1: This message indicates a defect in the temperature sensor. Please have the appliance inspected by our service department.

START/STOP button

This button is used to start and stop the program. By pressing the START/STOP button you can discontinue the program at any time. For safety reasons, this button responds with a slight delay; therefore, keep the button pressed until you hear a signal tone. Afterwards, the start position of the Basic program will appear. If you wish to use a different program, select the appropriate program with the Menu button.

ZEITWAHL/TIME PRESETTING

Only use the time presetting for recipes which you have already tested under close supervision and do not modify these recipes to avoid overflowing of the dough with all it's risks.

CAUTION:

In case of too much dough the dough may flow over and may burn on the heating.

Most of the programmes (except BACKEN/BAKE and TEIG/Dough) can be started with a time delay.

Example:

It is evening 8:00 p.m. and you wish to have freshly baked white bread at 7:00 in the morning:

Put the ingredients in the prescribed order nto the pan and set in the appliance. Care must be taken that the yeast does not come into contact with liquid.

Choose the required programmewith the MENU button and enter the required browning with the BRÄUNUNG button.

In this example we choose programme1 = BASIS/Basic that requires 3:00 hours, plus a keep-warm time of 1 hour (i.e. total time of 4 hours), which means that the programme must begin at 3:00 a.m. in the night.

If you want to have fresh bread at 7:00 a.m., and you are going to programm the breadmaker at 20:00 p.m. you have to increase the displayed programme duration from 3 hrs to totally 11 hrs by pressing the ZEIT/Time-key several times. When the display shows the required time, just press START/STOP to activate the programming.

Now there is a waiting time of 8 hrs plus 3 hrs programme time. The bread is ready at 7:00 a.m. If not taken out at this time, the keep-warm time starts. Latest at 8:00 p.m. the bread has to be taken out.

ATTENTION:

Always fill in the liquid first and the yeast least in order to avoid an early contact between water and yeast.

For time delayed baking please do not use perishable ingredients such as milk, eggs, fruit, yoghurt or onions, etc.

The beep alert to add ingredients and the beep alert at the end of the programmecan not be deactivated for night operation.

MENU

The Menu button is used to select the individual programs, which are described in detail in the program sequence table. The arrow points to indicate the selected program. Use the programs as described below:

Program number	Program name	Program description
1	BASIC	The standard program for all breads, such as white bread and multi-grain bread
2	BASIC WHOLEMEAL	For wholemeal bread
3	BASIS DOUGH	For making dough
4	RAPID	For quick preparation of white and mixed bread
5	RAPID WHOLEMEAL	For quick preparation of wholemeal bread
6	QUICK DOUGH	For quick preparation of dough e.g. dough for pizza
7	JAM	For boiling jams and marmalades
8	BAKING POWDER	For cakes and biscuits baked with baking powder
9	YEAST PASTRIES	For preparation of sweet yeast dough

BRÄUNUNG/BROWNING
With this button you can set the degree of browning to HELL/LIGHT – MITTEL/MEDIUM – DUNKEL/DARK.

STUFE/LOAF SIZE
This button is used to select the size of the loaf in various programs:

Double bread pan:
STUFE I / Size I — Max. flour quantity 2 x 350 g , bread weight two small breads of 400-500 g each. 400-500 g
Large bread pan:
Stufe I/ Size I — 750 g flour maximal, bread weight 1.300 -1.800 g
Stufe II/Size II — 1.000 g flour maximal, bread weight 1.500 -1.800 g

You will find our recommendations in the recipes. The selected setting is shown on the display.

EIGENPROGRAMM/USER PROGRAM
In addition to the other numerous programs provided by the BACKMEISTER® you can also program your own USER PROGRAM. You can change the basic time and program phase settings as programmed at the factory or leave out various program phases. This allows you to develop your own individual program for baking bread or preparing dough. Below you will find a sample recipe.
First you should become familiar with the following information on the basic programming and use of the USER PROGRAM.

USER PROGRAM
The program features the following options
Browning — programmable
Timer — programmable
Loaf size I and II — not programmable
Acoustic signal for adding ingredients: yes, (in the kneading phase)

Phase	Preset	Programmable time frame
Total time	3:50 hours	
Pre-heat - heating on/off	0:22	0-30 minutes
Kneading	0:18	0-30 minutes
1st raising	0:45	0-120 minutes
2nd raising	1:25	0-120 minutes
3rd raising	OFF	0-120 minutes
Baking	1:00	0-60 minutes
Keep-warm	60	OFF or 1:00 hr

The times can be programmed as shown in the table.
Select EIGENPROGRAMM/Individual program with the menu button.
Choose the appropriate sector with the program sector button PROGRAMMABSCHNITT. The display shows the first program phase PREHEAT and the preset time for this phase (0:22 min.).
You may now adjust the preset time by pressing the time change button ZEITÄNDERUNG within the limits shown in the schedule, i.e. 30 min for this phase. If you want to shorten the time, continue to press the key after reaching 30 min., it will restart at 0 and you set 10 minutes for example. The setting options are listed in the schedule on the left side. If you want to cancel a certain program phase, press the button ZEITÄNDERUNG, until the display shows OFF. Then confirm the adjustment by pressing the program sector button PROGRAMMABSCHNITT once.
Press the program sector button PROGRAMMABSCHNITT again to move to the next program sector for which the programmed time will be displayed. When the times in the table of the appropriate program sector are exceeded by pressing the time change button ZEITÄNDERUNG, OFF appears in the display; this will cause this sector to be ignored in the program process. Whenever you make any changes, each program sector, even if no changes are made, must be confirmed by pressing the program sector button PROGRAMMABSCHNITT.
After having adjusted resp. confirmed all program phases, the display shows again the first phase PREHEAT.
Now leave the program setting by pressing the START/STOP button once. The display now shows the total preset time for the indivdual program. Press the START/STOP button again to start the program.

The following recipe can be used with the user program that has been programmed at the factory:

Crusty White Bread		
	Double mould	Large mould
Bread weight	1 x 350 g	1 x 900 g
Water	125 ml	280 ml
Flour type 1050	250 g	675 g
Butter	10 g	30 g
Salt	½ tsp	1½ tsp
Dry yeast	3,5 g	7 g
User program: basic setting		

The program sequence corresponds to the basic setting. If your own user program is still in memory you can restore the default program as described on the previous page. The program has to show 3:50 on the display.

The following recipe has been tested successfully:

Stollen with white cheese		
	Double mould	Large mould
Weight approx	700 g	1400 g
Eggs	1	2
Quark, fat	125 g	250 g
Rum	2 ½ tblsp	5 tblsp
Bitter almond oil	2 drops	4 drops
Juice and zest of	½ lemon	1 lemon
Melted butter	90 g	180 g
flour type 405	250 g	500 g
Sultanas	60 g	125 g
Almonds, ground	60 g	125 g
Hazelnuts, ground	60 g	125 g
Candied lemon peel	20 g	40 g
Bakin powder	¾ bag.	1½ bag
Salt	2 pinches	3 pinches
Vanilla sugar	5 g	10 g
Sugar	100 g	200g

Individual program: Knead = 20 minutes
Proceed as follows:
Adjust the program phases as described above
- PREHEAT: OFF“
- KNEAD:20
- RISE I - Rise III: OFF
- BAKE: OFF
- KEEP WARM : OFF

After kneading remove the dough from the breadmaker and form a loaf (a stollen is a German speciality formed like a bread). Bake in the oven at 180°C for approx 60 minutes.

THE FUNCTIONS OF THE BREADMAKER

Buzzer function

The buzzer sounds

- whenever the appliance is connected to the mains and is switched on by means of the ON/OFF switch; this means, that the appliance is ready for operation and can be programmed;
- whenever pressing any of the buttons;
- during the second kneading process, to alert you that seeds, fruit, nuts or other ingredients can now be added.
- after the baking process, the appliance bleeps often during the keep-warm phase to alert you that the programm has finished.

Power failure protection

If there is a power failure while the Backmeister® is in operation, the appliance will automatically resume operation at the point where it was interrupted as soon as power is restored, if the power failure does not last longer than 2 minutes.
In case the power failure lasts longer than 2 minutes and the display shows the basic setting, the Backmeister® has to be restarted. This is feasible only if the dough is not further along than the kneading phase in the program. In this case it is possible to restart the selected program. If the dough is already in the last rising phase and there is an extended power failure, the dough can no longer be used and you will have to start over. Alternatively, you can try to bake the dough with the user program.

Safety functions

After starting the program the lid should only be opened during the kneading phase to add ingredients; never open the lid during the rising and baking phase, since this will cause the dough to collapse.
If the temperature inside the appliance is still too high (above 40 °C) for the newly selected program, the display will show H:HH when you start the program. In this case, remove the baking pan and wait until the appliance has cooled off and the display shows the beginning of the originally selected program.
Please note that for safety reasons the appliance has no top heating element; this means that the crust on the top of the bread is less brown, while the bottom and sides are browner. For safety reasons, additional heating elements in the lid area are not permissible.
If E E0 and E E1 appear on the display, this indicates a defect in the temperature sensor. Please have the appliance inspected by our service department.

PREPARING BREAD, CAKE OR DOUGH

Adding ingredients

Generously apply heat-resistant margarine to the hole in the kneader to prevent the dough from baking on here during baking. Place the kneader on the drive shaft with the long side facing downward.
The ingredients should always be added to the baking pan in the order specified in the recipes.
When preparing very heavy dough, we recommend reversing the order of the ingredients; dry yeast and flour first, followed by the liquid, so that the dough will be kneaded thoroughly. When using the timer function, however, make sure that the yeast does not come into contact with the liquid too early.
Do not exceed the maximum flour quantity.

Inserting the baking pan

Hold the baking pan with the non-stick coating by the edge and insert it at a slight angle into the middle of the base in the baking compartment. Turn it clockwise until it locks into place.

Selecting the program

Select the desired program with the Menu button. Select the appropriate loaf size and degree of browning for the program. You can delay the program start with the Time button. Now press the START/STOP button. It is then no longer possible to make any corrections.

Mixing and kneading of the dough

The Backmeister® mixes and kneads the dough automatically until it has the right consistency.

Idle period

After the first kneading phase, an idle period is programmed during which the liquid can slowly penetrate the yeast and flour.

Rising

After the last kneading phase, the Backmeister® heats to the optimal temperature for the dough to rise.

Baking

The breadmaker automatically regulates the baking temperature and time.

Keeping warm

When the baking phase is completed, the breadmaker beeps several times to signal that the bread or cake can be removed. At the same time, the 1-hour keep-warm phase begins. If you wish to remove the bread before the end of the keep-warm time, press the START/STOP button and hold it down until a tone sounds to signal that the program has been interrupted.

End of the program

After completion of the program, use potholders to turn the baking pan counterclockwise slightly and remove the baking pan.
Turn the baking pan upside down and allow the bread to slide out onto a wire rack for cooling. If the bread does not come out right away, turn the kneading mechanism on the bottom of the pan back and forth until the bread comes out. Never strike the baking pan against a table edge or worktop. This could cause dents in the baking pan.
If the kneader remains in the bread, you can pull it out with the included hook. Insert it at the bottom of the warm loaf into the hole in the kneader and allow it to catch on the bottom edge of the kneader, preferably at the point where the blade of the kneader is located. Now carefully pull the kneader out of the bread. As you pull, you will see in which direction the blade of the kneader is pointing so you can pull it out.
Afterwards, clean the baking pan as described below.



CLEANING AND CARE



Always allow the breadmaker to cool down before it is cleaned and stored.



Always switch off the appliances, disconnect the power supply plug from the mains, and allow the breadmaker to cool down, before it is cleaned.

1. Before cleaning, always unplug the appliance from the electrical outlet and allow it to cool. Use only mild dishwashing liquid; never use chemical cleaners, naphtha, oven cleaner or abrasive substances.
2. Remove all ingredients and crumbs from the lid, housing and baking chamber with a moist cloth. Never immerse the appliance in water and never pour water into the baking chamber. The lid can be removed for easy cleaning; simply open the lid to an angle of 40° and then pull.
3. Wipe off the outside of the baking pan with a damp cloth. The inside of the baking pan can be rinsed out with warm water. If any dough remains in the baking pan despite the non-stick coating, you can fill the pan with hot water and let it soak for about 30 minutes. It is generally not necessary to use dishwashing liquid; however, you can use a mild dishwashing liquid, if necessary. Please to not immerse the baking pan or leave it filled with water for an extended period, since this can cause the seals in the bottom to become brittle.
4. The kneader and the drive shaft should be cleaned immediately after use. In case the kneader remains in the pan after baking, it may be difficult to remove it later. In this case, pour warm water into the pan and allow it to stand for 30 minutes. Afterwards, the kneader can easily be removed.
5. The baking pan and kneaders are not dishwasher safe. To clean the kneader and the baking pan, use only warm water, mild dishwashing liquid and a soft cloth. Avoid damage to the coating from unsuitable cleaners, such as steel sponges or scouring powders.
6. The baking pan is coated with a high-quality Whitford® non-stick coating. Therefore, never use metal objects for cleaning it, since they can scratch the surface. It is normal for the color of the coating to change over time; this does not affect the non-stick properties.
7. Wipe the viewing window with a damp cloth after every baking program. If the viewing window becomes extremely cloudy, wipe it using a small amount of glass cleaner on a damp cloth. Then wipe it clean with a damp cloth and dry.
8. Before storing the appliance, make sure that it is completely cool, clean and dry. Store the appliance with the lid closed.

TIMING PROCESS OF THE PROGRAMS

	Basis		Basis + Vollkorn		Basis + Teig	Schnell	Schnell + vollkorn	Schnell + Teig	Konfitüre	Backpulver	Hefekuchen	
	Basic		Basic + Wholemeal		Basis + dough	Rapid	Rapid+ wholelemeal	Rapid + dough	Jam	Baking powder	Cake	
Choice of bread size	I	II	I	II							I	II
Timer	•	•	•	•	•						•	•
Choice of browning level	•	•				•				•		
Adding of ingredients – signal during 2nd kneading Display shows ADD	•	•	•	•	•	•	•	•		•	•	•
Total time in hours	3:20	3:30	3:30	3:40	1:50	1:58	2:08	0:45	1:20	2:00	3:09	3:20
Times in Minutes: Pre-heat. Motor not working	17	20	37	40	22	5	5	9	15		11	22
Slow stirring left	3	3	3	3	3	3	3	3			3	3
1st kneading right	2	2	2	2	2	2	2	2			2	2
2nd kneading changing right/ left	13	13	13	13	16	20	20	16	Stirring + Boiling 45	Stirring 16 8	13	13
1st raising	45	45	45	45							45	45
Dough smooth	1	1	1	1							1	1
2nd raising	18	18	18	18	45 without heat	7	7	15 without heat			18	18
Dough smooth	1	1	1	1		1	1				1	1
3rd raising Heating on/ off	45	45	35	35	22 without heat	25	35				39	39
Baking	55	62	55	62		55	55			80	56	56
End of the pro-gramming process									Pause			
Keep-warm	60	60	60	60		60	60		without heat 20	without heat 16	60	60

The setting of the individual program is described in the following chapter “Individual programme”.

QUESTIONS AND ANSWER CONCERNING THE USE OF THE BREADMAKER

The bread sticks in the pan after baking
Allow the bread to cool off for approx. 10 minutes. Stand the pan on its head - if appropriate, lightly waggle the blade (kneader connection) at the underside of the bread pan. Before placing the kneading blade, fill the hole in it with heat-resisting margarine (full-fat), this avoids, that dough may penetrate between kneading blade and shaft and may bake there. Before baking is commenced, rub a little oil on the kneaders.
If you intend to make jam in the breadmaker we recommend to buy a second bread pan exclusively for making jam, as bread may stick in the pan of jam has been prepared in the same one before.

How can the holes in the bread from the kneader be avoided?
Before the last raising phase, you can remove the kneader with floured fingers (see the timing of the program process on the display.
Should you not wish to do that, after baking use the hooked skewer. If care is taken, larger holes are avoidable.

The dough flows over the bread pan
This may happen, when wheat flour is used, as wheat contains more gluten and thus rises more. In this case reduce the flour amount and adapt the other ingredients. The bread will nevertheless have the desired volume.
add 1 tablespoon of liquid butter or margarine.

The bread rises, but sinks in the baking phase
If a "V"-formed channel appears in the bread flour gluten is missing, that means that the flour contains too little protein (occurs in rainy summers) or the flour is damp.
Help:
- Add to the flour 1 tablespoon of wheat gluten for every 500 g of flour.
- Use a shorter programm, e.g. SCHNELL or ULTRA-SCHNELL.

If the bread sinks like a funnel in the middle then it could be that:
- the water temperature was too high,
- too much water was used.
- flour gluten is missing.

When can the Breadmaker lid be opened during the baking process?
Basically it is always possible when the kneading is taking place. In this time, one can add small amounts of flour or liquid when applicable.
If the bread has to have a particular appearance after baking, take the following steps: before the last raising, carefully and shortly open the lid (see the program process table), make a cut in the crust with a sharp pre-warmed knife, strew corns on the surface or spread a potato-flour and water mixture on the crust so that it shines after baking. This is the last phase in which the BREADMAKER lid can be opened, otherwise the bread will sink.

What is wholemeal flour?
Wholemeal flour can be made from all sorts of grain, even wheat. The designation whole meal means that the flour is ground from the whole grain and thus has more roughage. Therefore wheat wholemeal flour is darker. Wholemeal bread is not necessarily darker as is often assumed.

What has to taken into account when using rye flour?
Rye flour does not contain any binding substances, thus bread made from it does not rise very much. To make it edible, a RYE WHOLEMEAL BREAD must be made with leaven dough.
The dough will only rise when using rye flour that contains no gluten, if at least ¼ of the amount is replaced by wheat flour type 550.

What means binding substances in the flour?
The higher the type figure in the above schedule, the lower the contained binding substances. This means in general that flours with high type figures do not rise as much as flour with low type figures. The flour with the highest portion of binding substances is wheat flour of type 550.

Which are the different kind of flour and how are they used?
Corn, rice, potato flour
- is ideal for persons suffering from a gluten allergy or from sprue or coeliakia. In the following you will find recipes as well as contact addresses of manufacturers for special allergy products.

Spelt flour
- is quite expensive, but completely free of chemical deposits, as spelt only grows on very poor ground and does not tolerate any fertilizers. Sprout flour is ideal for persons suffering from allergies. All recipies for flour types 405 – 550 – 1050 can also be prepared with spelt flour.

Hard wheat flour (durum/semolina)
- is ideal for French baguette due to its consistency, but can be replaced by hard wheat semolina.

How can fresh bread be made more edible?
If a boiled mashed potato is added to the dough, the fresh bread is more edible.

In what proportion can one use rising substances?
It can be bought in various quantities, so the manufacturer's instructions on the packing have to be followed and the quantity set in relation to the amount of flour used, with both yeast and leaven dough. The rising capacity of yeast is depending on the freshness of the yeast as well as of the water quality. If the water is very soft, the yeast will rise much more, so it may become necessary to reduce the yeast by up to 25 % if you live in regions with soft water.

The bread tastes of yeast
If sugar is used, leave it out, but the bread will not be so brown.
Add to the water a quantity of spirits vinegar, for a small loaf = 1 tablespoon - for a large loaf 1.5 tablespoons.
Replace the water with buttermilk or kefir, which is possible with all recipes and is recommended due to the freshness of the bread.

Why has bread from the breadmaker another taste than out of the oven?

This is due to the different humidity. In an oven, the bread becomes more dry because of the larger space, in the breadmaker, the bread remains more humid.

What do the type figures mean with flour?

The lower the figure the less roughage is contained in the flour and the lighter it is and the more it rises because it contains a higher proportion of gluten.

	Description	German Type No.	Austrian Type No.	Swiss Type No.
Wheat flour	very fine, white, for cake	405	480	400
	white flour for bread	550	780	550
	medium flour	1050	1600	1100
	wholemeal flour, rough	1600	1700	1900
Rye flour	very fine	815	500	720
	fine	997	960	1100
	medium	1150	960	1100
	wholemeal, rough	1740	2500	1900

Please find on the next page a schedule with the different types for Germany, Austria, and Switzerland as well as some rough explanations

TROUBLE SHOOTING - APPLIANCE

Default	Cause	Remedy
Smoke coming out of the baking chamber or vents	Ingredients sticking to baking chamber or on the outside of the baking tin	Switch off the machine, disconnect the mains plug; wait until cooled down, then clean the baking chamber and tin.
Bread has partly collapsed and is moist at the bottom	Bread remained too long in tin after being kept warm	Remove bread at the latest after end of keep-warm function, to allow the steam to escape.
Bread cannot be easily removed from the tin.	The loaf is sticking to the kneading knife.	Before baking the next bread, clean kneading knife and shaft after If necessary fill the tin with warm water and soak for 30 minutes. The kneading knife can then be easily removed
Ingredients have not been properly mixed or the bread has not been properly baked.	Incorrect program	Check selected menu; set another program.
	START/STOP key was touched while breadmaker was operating	Discard ingredients and start anew
	The lid was opened several times during operation	The lid should only be opened when display reads more than 1:30. Ensure that the lid is properly closed after it has been opened.
	Prolonged power failure during operation	Discard ingredients and start anew.
	Kneader rotation is blocked.	Check whether kneader is blocked by grains Remove tin and check whether catch rotates. If not send breadmaker for repair.
E E0 and E E1	Defect in the temperature sensor	Please have the appliance inspected by our service department

TROUBLE SHOOTING - RECIPES

Mistake	Cause	Remedy
Bread rises too much.	Too much yeast, too much flour not enough salt, or a combination of these causes	a/b
Bread does not rise or only insufficiently	No or insufficient yeast Old yeast. Liquid too hot Yeast came into contact with liquid Wrong or old flour. Too much or insufficient liquid. Not enough sugar	a/b e c d e a/b/g a/b
Dough rises and flows over the baking tin.	Very soft water so that yeast fermentation is stronger. Too much milk has influenced yeast fermentation	f/k c
Bread has collapsed.	Bread volume larger than the bread pan causing it to collapse Too early or too fast yeast fermentation due to warm water, warm baking chamber or high humidity level.	a/f c/h/i
Bread is dented after baking.	Not enough gluten in the flour. Too much liquid	l a/b/h
Stiff, lumpy texture	Too much flour or insufficient liquid Not enough yeast or sugar Too much fruit, wholemeal or other ingredients. Old or poor quality flour	a/b/g a/b b e
Not baked in the centre.	Too much or insufficient liquid. High amount of moisture. Recipe with moist ingredients, e.g. yoghurt.	a/b/g h g
Open, coarse texture or full of holes.	Too much water. No salt. High amount of moisture; water was too warm. Liquid was too hot.	g b h/i c
Mushroom-like surface that has not been baked properly	Bread volume larger than the tin Too much flour, particularly with white bread. Too much yeast or insufficient salt. Too much sugar Sweet ingredients in addition to the sugar.	a/f f a/b a/b b
Unevenly sliced or lumpy bread.	Bread has not cooled down sufficiently.	j
	Flour was not properly kneaded in at the sides	g/l

Remedying the mistakes

a	Measure the ingredients correctly.
b	Match the quantity of ingredients accordingly and check whether an ingredient has been forgotten.
c	Use another liquid or allow it too cool down to room temperature.
d	Add the ingredients in the sequence listed in the recipe. Produce a small hole in the centre and immediately add the crumbled or dried yeast. Avoid direct contact between yeast and liquid.
e	Only use fresh and properly stored ingredients.
f	Reduce the overall quantity; do not use more that the specified quantity of flour. Reduce all ingredients by one third.
g	Correct the amount of liquid. If moist ingredients are used then the amount of liquid must be reduced.
h	Use 1-2 tablespoons less during wet weather.
i	Do not use the timing program in hot weather. Use cold liquids. Use the program SCHNELL or ULTRA-SCHNELL to shorten the rising phases.
j	Immediately remove the bread from the tin after baking and allow it to cool down on a grid for at least 15 minutes before it is cut.
k	Diminish the yeast or all ingredients by one quarter of the specified amount.
l	Add one tablespoon of wheat gluten to the dough.

1. Ingredients

As each ingredient has a particular role in the success of bread-making, the measuring is important as the correct order of adding ingredients.
The important ingredients, such as liquid, flour, salt, sugar and yeast (both dry and fresh yeast can be used) affect the successful results in the preparation of bread and dough. Therefore always use the appropriate quantities in the correct proportions to one another.
Use lukewarm ingredients if you are immediately starting to bake. If the TIME program is to be used, the ingredients must be cold so that the yeast does not ferment too soon.

Margarine, butter and **milk** only affect the taste of the bread.

Sugar can be reduced by 20 % so that the crust will be lighter and thinner without otherwise affecting the baking results. Should you prefer a softer and lighter crust, you can replace the sugar with honey.

Gluten, that is formed through kneading, provides the structure of the bread. The ideal flour mixture contains 40% wholemeal flour and 60% white flour.

Should you wish to add **whole grains**, soften them up overnight. Appropriately reduce the quantity of flour and liquid (up to 1/5 less).

Leaven is indispensable in the making of rye flour bread. It contains milk and vinegar acid bacteria that cause the bread to be light and slightly sour. Making it up oneself takes up quite some time. Therefore we use in the following recipes concentrated leaven-dough powder which comes in packs of 15 g (for 1 kg of flour). The quantities in the recipes (½ - ¾ - 1 bag) must be adhered to cut down on bread crumbing.
If leaven-dough powder is used in other concentrations, (packs of 100 g for 1 kg flour), 1 kg flour must be reduced by 80 g or as appropriate to suit the recipe.

Liquid leaven dough, available packed in bags, can also be used well. As far as quantities are concerned adjust to the details on the packing. Fill the leaven dough into a measuring jug and add the appropriate quantity of liquid mentioned in the recipe.
Wheat leaven dough, that can also be bought dried, improves the dough quality, the freshness and the taste. It is milder than rye leaven dough.
Bake leaven bread in the BASIS or the VOLLKORN programs, so that it rises and bakes properly.
Wheat bran should be added to the dough when a particularly roughage-full and light bread is required. Use 1 ES for 500 g of flour and raise the quantity of liquid by ½ ES.

Wheat germ is a natural helper out of grain protein. It makes the bread lighter, gives a better volume, sinks less often and is more wholesome. This is particularly the case with wholemeal breads and pastries and those made from self-ground flour.

Colour malt, which we use in several recipes, is a dark-roasted barley malt. It is used to obtain a darker crumb and crust (such as black bread). A rye malt is also available and is not so dark. Such malts are available in whole food shops.

Bread seasoning can be added to all mixed breads. The quantity used depends on the taste and the information of the manufacturer.

Pure lecithin powder is a natural emulsion that raises the baking volume, makes the crumb tender and softer and prolongs the freshness.
All the above boldly-printed baking substances and ingredients are available in whole food, health food shops and the health food departments of grocery stores or from flour mills.

2. Adjusting the ingredients

In cases where certain ingredients are increased or reduced, ensure that the proportions in the original recipe are maintained. In order to achieve a perfect result, take note of the following basic rules on adjusting the ingredients:

Liquid/flour: The dough must be soft (not too soft), slightly sticky and not stringy. Light dough is in a ball, whereas with heavier dough, such as rye wholemeal or other wholemeal breads, this is not the case. Check the dough 5 minutes after the first kneading. Should it be too moist, add more flour until the correct consistency is achieved. If the dough is too dry, knead in spoonful by spoonful of water.

Replacing liquids: Should you replace ingredients in the recipes which contain liquid (such as cream-cheese, yoghurt, etc.), the appropriate liquid quantities must be adjusted accordingly. When using eggs, break then into the measuring jug and fill up with liquid to the required level.
If you live high up (above 2,500 ft.), the dough rises more quickly. In such regions the amount of yeast can be reduced by ¼ to ½ TS, to avoid excessive rising. The same is the case in regions where soft water is present.

3. Adding and measuring the ingredients and quantities

Always first add the liquid and then the yeast. Only in case of very heavy dough such as rye bread, we recommend to fill in first the flour and the dry yeast and to pour the liquid on top to ensure proper kneading. However, if this is combined with the TIME function, make sure, that any contact between yeast and liquid is avoided until the program starts.

In order to prevent the yeast from fermenting too soon (in particular using the time delay), contact between the yeast and the liquid must be avoided.

Always use the same units in measuring, which means that with the indication of tablespoon and teaspoons either use the measuring spoon supplied with baking automatic or spoons which are normally used in the household.
Weighing in grams is preferable due to their accuracy.
The supplied measuring jug can be used for millilitres measurements.
Abbreviations in the recipes mean:
tbsp = tablespoon (or measuring spoon large)
tsp. = level tea spoon (or measuring spoon small)

g = grams
ml = millilitres
bag = bag package dry yeast of 7 g content for 500 g flour - corresponds to 20 g fresh yeast

4. Adding of fruit, nuts or corn

Should you wish to include further ingredients, this can be done in all programs (except jams) as soon as the peep sound is heard. If the ingredients are added too soon, they can be ground up by the kneader.

Should there be no sizes mentioned in the recipes because they do not exist in the prescribed program, then the small and also the large quantities will be successful for the appropriate type in the mentioned program. The programs without size selection are programmed appropriately.

5. Bread weights and volumes

In the following recipes you will find exact details of bread: However, you will see that the weights for pure white bread are less than those for wholemeal bread. This is because white flour rises more and therefore is somewhat limited. In spite of these exact weight details, certain differences may occur. The actual bread weight is very much dependant on the humidity in the air on preparation. All breads that have a high proportion of wheat will achieve a greater volume and in the highest weight class will rise above the pan edge after the last raising. Nevertheless, they do not overflow. The bread bulging over the pan edge will be somewhat lighter browned as the bread in the pan. It is recommended to use the FAST program for sweet breads, or the HEFEKUCHEN program; thus the bread will be lighter. Do not use more than the quantities of step I in this program.

6. Baking results

The baking results are in particular dependant upon the local situation (soft water, high humidity, great heights state of the ingredients, etc.). For this reason, the figures in the recipes are only clues and have to be adapted accordingly If one or other recipe is not successful, do not give up, moreover try to find out the cause and try again, for example with alternative quantity proportions. Before you bake a bread overnight with the timer delay, we recommend that you make a trial bread so that, in certain circumstances, the recipe can be altered.

BREAD RECIPES

All recipes are based on products available on the German market, in particular on German flour types. You will find a short description of the used flour types on page 52. The recipes for ready-to-bake mixtures and the recipes for persons suffering from an allergy are not completely included, as these recipes are based on special products available on the German market. The manufacturer cannot assume any guarantee for unknown products which are sold in other countries. Therefore you should take your usual recipes and modify them with regard to the maximum quantities. You may also use ready-to-bake mixtures for bread. Please follow the instructions on the products. All recipes are prepared with dry yeast. When using fresh yeast you should not use the time delay function.



Important information for use of the double mould:
When using the double mould, you should always prepare 2 small breads at a time, either two breads with the same recipe or two bread with different recipes, but using one programme. For this reason, you find the quantities for one small bread as well as for two small breads. You should never prepare only one small bread, as the mould itself as well as the machine can be damaged by the uneven heat distribution, if only one side of the double mould is filled.

Classic Whitebread				
	Double mould		Large mould	
	Size I		Size I	Size II
Ingredients for a bread weight of	400 g	2 x 400 g	1.080 g	1.580 g
Water	175 ml	350 ml	500 ml	700 ml
Salt	¾ tsp	1 ¼ tsp	1 ½ tsp	2 tsp
Sugar	¾ tsp	1 ¼ tsp	1 ½ tsp	2 tsp
Semolina	100 g	200 g	200 g	300 g
Flour type 550	175 g	350 g	500g	700 g
Yeas	½ sachet	1 sachet	1 sachet	1½ sachet
Program: Schnell (Rapid) + Vollkorn (wholemeal)				

Country bread				
	Double mould		Large mould	
	Size I		Size I	Size II
Ingredients for a bread weight of	450g	2 x 450 g	950 g	1.500 g
Milk	160 ml	320 ml	350 ml	550 ml
Margarine/butter	15 g	30 g	30 g	50 g
Salt	¾ tsp	1 ½ tsp	1 ½ tsp	2 tsp
Sugar	¾ tsp	1 ½ tsp	1 ½ tsp	2 tsp
Flour 1050	300 g	600 g	650 g	1.000 g
Dry yeast	½ sachet	1 sachet	1 sachet	1 ½ sachet
Program: Basis				

French white bread				
	Double mould		Large mould	
	Size I		Size I	Size II
Ingredients for a bread weight of	400 g	2 x 400 g	1.280 g	1.750 g
Water	250 ml	500 ml	550 ml	750 ml
Salt	¾ tsp	1 ½ tsp	1 ½ tsp	2 tsp
Vegetable oil	½ tblsp	1 ½ tblsp	1 ½ tsp	2 tblsp
Flour type 405	250 g	500 g	700 g	1.050 g
Wheat flour	50 g	100 g	100 g	150 g
Sugar	¾ tsp	1 ½ tsp	1 ½ tsp	2 tsp
Dry yeast	½ sachet	1 sachet	1 sachet	1½ sachet
Program: Schnell (Rapid)				

Buttermilk bread				
	Double mould		Large mould	
	Size I		Size I	Size II
Ingredients for a bread weight of	500 g	2 x 500 g	1.150 g	1.750 g
Butter milk	225 ml	450 ml	550 ml	750 ml
Salt	½ tsp	1 tsp	1 ½ tsp	2 tsp
Sugar	½ tsp	1 tsp	1 ½ tsp	2 tsp
Flour type 1050	300 g	600 g	760 g	1000 g
Dry yeast	½ sachet	1 sachet	1 sachet	1 ½ sachet
Program: Basis				

Pure wholemeal bread				
	Double mould		Large mould	
	Size I		Size I	Size II
Ingredients for a bread weight of	430 g	2 x 430 g	1150 g	1750 g
Water	175 ml	350 ml	550 ml	700 ml
Salt	½ tsp	1 tsp	1 ½ tsp	2 tsp
Vegetable oil	1 tsp	1 tblsp	1 ½ tblsp	2 tblsp
Honey	½ tsp	¾ tsp	1 tsp	1 ½ tsp
Beet syrup	½ tsp	¾ tsp	1 tsp	1 ½ tsp
Wholemeal flour	250 g	500 g	760 g	1000 g
Wheat gluten	½ tsp	¾ tblsp	1 tblsp	2 tblsp
Dry yeast	½ sachet	¾ sachet	1 sachet	1 ½ sachet
Program: Basis				

BREAD MIXTURES

As our recipes are based on products which are only available on the German market, we did not translate these recipes, but will give you some general information. You may use any bread mixtures available in your country for baking bread in the bread maker. Please note, that some mixtures contain already the necessary amount of dry yeast. Please follow the instructions of the respective manufacturer, in particular concerning the relation from flour to water, but do not exceed the maximum quantity.

BREADS FOR PERSONS WITH ALLERGIES

Please note the following when preparing gluten-free breads:

- Gluten-free flour needs more liquid than flour containing gluten (400-500 ml lukewarm liquid per 500 g flour).
- Gluten-free flours need a little oil or fat for successful baking. You can use vegetable oil, butter or margarine (10 to 20 g).
- When you bake bread from gluten-free flour, you cannot use the timer function. The program has to be started right away.
- Gluten-free bread from the breadmaker requires less yeast then bread baked in the oven. Use about 3.5 to 5 g of dry yeast for a standard loaf.
- If the bread collapses in the middle during baking, reduce the amount of yeast by about 1 g. If the bread still collapses, beat on e egg in the measuring cup and then fill the cup with the amount of liquid stated in the recipe. Important: do not add the egg to the quantity of liquid!
- The crust of gluten-free breads does not brown as much as that of breads containing gluten. For safety reasons, breadmakers cannot be equipped with top heating elements, so the top side of the bread is lighter in color. To give the bread a more attractive color, you can whisk one egg yolk with 1 tsp of sweet cream and brush this on the bread when the display shows a remaining time of 1:15.
- After about eight minutes of kneading, loosen the flour or dough from the edge of the baking pan with a silicone dough scraper. You can loosen the edge of the dough from the baking pan again when the remaining time is 1:15 for better results.

For persons who suffer from grain allergies or who have to follow strict diets, we have tested various flour mixes made with cornstarch, rice starch or potato starch in the Backmeister® with very good results. When using baking mixes, please follow the instructions on the package.

We have achieved good results with products from the Schär company and Hammermühle Diät GmbH. If you have questions about gluten-free products or intolerabilities, please contact these companies directly:

Hotline Fa. Schär
Deutschland Tel. 0800/1813537
Österreich Tel. 0800/291728

Hotline Hammermühle
Deutschland Tel. 06321/95890

The necessary ingredients can be purchased in health food stores. Hammermühle products can be ordered directly from the manufacturer at the above number. All flour types listed are suitable for cakes and breads for special diets necessitated by affliction with sprue. Breads baked in the Backmeister® are also relatively compact when the quantity of yeast or cream of tartar is increased.ie Brote, die im Backmeister® gebacken wurden, relativ fest.
Add the ingredients to the baking pan. Select the following programs:

- "BASIS" dark for a darker crust, "SCHNELL" dark for a lighter crust
- for preparing dough not to be baked in the breadmaker: "TEIG" program
- for preparing bread with baking powder or cream of tartar as the raising agent: "BAKING POWDER" program

SCHÄR Gluten-free White bread I, MIX B			
	Double mould		large mould
			Stufe II
Bread weight, approx.	480 g	2 x 480 g	1600 g
Warm water	250 ml	500 ml	750 ml
Vinegar	1 tblsp	2 tblsp	2 tblsp
Bread flour mix MIX B	300 g	600 g	1000 g
Salt	¼ tsp	½ tsp	1 tsp
Dry yeast	¾ bag.	1 ½ bags	2½ bags
Program:	basis		

SCHÄR- Gluten-free White Bread II			
	Double mould		large mould
			Stufe II
Bread weight, approx.	480 g	2 x 480 g	1600 g
Warm water	250 ml	500 ml	750 ml
Oil	1 tsp	2 tsp	2 tblsp
Bread flour mix MIX B	300 g	600 g	1000 g
Salt	¼ tsp	½ tsp	1 tsp
Dry yeast	¾ bag	1 ½ bags	2½ bags
PROGRAM:	basis		

SCHÄR- Gluten-free milk bread MIX B			
	Double mould		large mould
			Stufe II
Bread weight, approx.	500 g	2 x 500 g	1480 g
Warm milk	250 ml	500 ml	650 ml
Egg	½	1	2
Sugar	½ TL	1 tsp	1½ TL
Salt	½ TL	1 tsp	1½ TL
Bread flour mix MIX B	250 g	500 g	700 g
Dry yeast	½ bag.	1 bag	2 bag
Program:	basis		

SCHÄR- Gluten-free butter bread			
	Double mould		large mould
			Stufe II
Bread weight, approx.	500 g	2 x 500	1400 g
Warm water	150 ml	300 ml	450 ml
Butter	50 g	100 g	140 g
Egg	1 ½	3	4
Bread flour mix MIX B	250 g	500 g	700 g
Salt	½ tsp	1 tsp	1½ tsp
Sugar	½ tsp	1 tsp	1½ tsp
Dry yeast	½ bag	1 bag	2 bag
Program:	basis		

SCHÄR- Gluten-free bread with olive oil			
	Double mould		large mould
Bread weight, approx.	450 g	2 x 450	1700 g
warm water	180 ml	360 ml	700 ml
Olive oil	3 tblsp	6 tblsp	6 tblsp
White of an egg	1	2	4
Bread flour mix MIX B	250 g	500 g	1000 g
Salt	½ tsp	1 tsp	2 tsp
Sugar	½ tsp	1 tsp	2 tsp
Baking powder	½ bag	1 bag	2 bags
Program:	backpulver		
TIP: Always remove the kneading blades before baking.			

CAKE RECIPE

You may also prepare cake in the BACKMEISTER®. As it is equipped with kneading blades, the cake will not be as light as usual, but very delicious. The cake program cannot be preset. You may add different ingredients to the basic recipe. However, do not take more than the quantities below to ensure good baking results. After baking, take the container out of the machine and put it on a wet towel. Let the cake cool down for about 15 minutes in the mould before turning the mould to take out the cake.

Basic recipe for cake			
	Double mould		Large mould
Ingredients for a weight of	500 g	1.000g	1200 g
Eggs	2	4	6
Soft butter	75 g	150 g	250 g
Sugar	75 g	150 g	250 g
Vanilla sugar	½ bag	1 bag	2 bag
Flour type 405	225 g	450 g	550 g
Baking powder	½ bag	1 bag	1 bag+1 tsp

Optional Ingredients:			
grated nuts	40 g	70 g	100 g
or: grated chocolate	40 g	70 g	100 g
or: grated coconut flakes	40 g	70 g	100 g
or: pelled and cubes apples (1 cm)	40 g	70 g	100 g
Program: Backpulver (baking powder)			

DOUGH PREPARATION

You can use your Backmeister to prepare dough, which is then formed and baked in the oven. You can use the program Basis+Teig (dough), or Schnell (Rapid)+Teig (dough). We recommend the latter for smaller quantities and for light dough (with little fat), as the leavening time is shorter (see program schedule). In both programs the ingredients can be added after the beep during the second kneading. The program Teig/dough does not offer several baking steps, but we offer different quantities at your choice:

Pretzels				
	Double mould		Large Mould	
Ingredients for pretzels - pcs:	9 pcs	12 pcs	12 pcs	18 pcs
Water	200 ml	300 ml	300 ml	400 ml
Salt	¼ tsp	½ tsp	½ tsp	¾ tsp
Flour type 405	360 g	540 g	540 g	720 g
Sugar	½ tsp	¾ tsp	¾ tsp	1 tsp
Dry yeast	½ bag	¾ bag	¾ bag	1 bag
Egg (beaten) to brush the surface	1	1	1	1
Coarse salt to sprinkle on the surface				
Fill all ingredients except the egg and the salt into the container. Select the program: Basis+Teig(dough) or Schnell (Rapid) +Teig (dough). When the signal sounds and the display shows „0:00“, press Stop. Preheat the oven to 230 °C. Divide the dough in portions and form thin rolls. Form Pretzels and lay them on a greased baking plate. Brush the Pretzels with beaten egg and sprinkle them with coarse salt. Bake in the preheated oven at 200 °C about 12-15 minutes.				

PREPARATION OF JAM AND MARMELADE

Jam and marmelade can be prepared rapidly and easily in the Backmeister®. Even if you have never tried it before, you should do this now. You will get very delicious jam. Just process as follows:

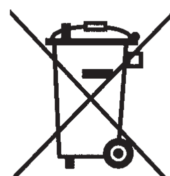
1. Wash fresh fruit. Peels apples, peaches, pears and other fruit with hard skin. Never take more than the prescribed quantities. Otherwise the fruit will cook too early and will overcook. Weight the fruit, cut hem into small pieces (max. 1 cm) or mash them with a handblender and fill them into the container.
2. Add preserving sugar „2:1“ in the indicated amount. Never use standard sugar or preserving sugar “1:1”, as jam will be remain liquid. Mix fruit and sugar and start the program which will run fully automatically.
3. After 1:20 hour the machine beeps and you may fill the jam into glasses and close them.

Orange marmelade	
Fresh strawberries washed, cut or mashed	900 g
Preserving sugar „2:1“	500 g
Peel oranges and cut them into small cubes. Add sugar and mix all ingredients in the container. Select the program „KONFITÜRE“ (jam) and start. Remove sugar residues from the side withs of a rubber scraper. After the beep remove the container from the machine. Attention: HOT! Fill the jam into glasses and close them carefully.	
Program:	KONFITÜRE

GUARANTEE CONDITIONS

We grant a 24 months guarantee, and in case of commercial use a 12 months guarantee, starting from the date of purchase for any damage demonstrably due to manufacturing defects and when the appliance has been used according to its intended use. Within the warranty period we will remedy defective materials or workmanship through repair or replacement, at our option. Our warranty terms apply only to appliances sold in Germany and Austria. For other countries, please contact the responsible importer. In the event of a claim for remedy of defects, please send the appliance to our after sales service, properly packaged and postage paid, together with a copy of the automatically generated sales receipt, which must show the date of purchase, and a description of the defect. If the defect is covered by the warranty, the customer will be reimbursed for the shipping costs only in Germany and Austria. The warranty does not cover damage from normal wear, improper handling and failure to comply with the maintenance and care instructions. The warranty is void if repairs or modifications are made to the appliance by third parties. Any claims of the end consumer vis-à-vis the retailer are not limited by this warranty.

WASTE DISPOSAL / ENVIRONMENTAL PROTECTION



Our appliances are produced on a high quality level for a long lifetime. Regular maintenance and expert repairs by our after-sales service can extend the useful life of the appliance. If an appliance is defective and repair is not possible we ask you to follow the following instructions for disposal.

Do not dispose this appliance together with your standard household waste. Please bring this product to an approved collection point for recycling of electric and electronic products.

By separate collection and disposal of waste products you help to protect natural resources and ensure, that the product is disposed in an adequate way to protect health and environment.

The authors have thoroughly considered and tested the recipes included in these operating instructions. Nevertheless, a guarantee cannot be accepted. The authors, respectively UNOLD AG and their assignees shall not be liable for personal injuries, material damages and financial loss.
Upon request we can send more recipes by e-mail.

The instruction booklet is also available for download: www.unold.de

NOTICE D´UTILISATION MODÈLE 68511

SPÉCIFICATION TECHNIQUE



Puissance:	700 W, 230 V~, 50 Hz
Dimensions:	Env. 41,5 x 22,0 x 34,5 cm (H/L/P)
Poids:	Env 8,5 kg
Moule:	Grande moule 22,3 x 12,7 x 15,2 cm (Lo./La./Ha.) Petite moule double 10,0 x 12,7 x 15,2 cm avec enduction anti-adhésive Whitford®
Volume:	1300 g – 1800 g poids de pain pour la moule grande (max. 1000 g farine) 750 g – 500 g poids de pain pour le moule double (2 pains) (max. 2 x 350 g de farine)
Cordon:	120 cm, fixé
Boîtier:	Tôle d’acier, lacqué
Couvercle:	Plastique, avec voyant
Caractéristiques:	9 programmes mémorisés, 1 programme individuel, sélecteur du poids de pain , sélecteur du degré de brunissement, sélecteur du temps, programmable 13 heures en avances, maintien au chaud automatique, interrupteur I/O
Accessoires	1 grande moule avec 2 petits pétrins et 2 grands pétrins, 1 moule double avec 2 pétrins courbés, gobelet gradué, gobelet gradué et cuillère graduée, crochet pour retirer les pétrins, notice d’utilisation avec recettes

Modifications et erreurs des caractéristiques de l‘équipement, de la technique, des couleurs et du design réservées.

EXPLICATION DES SYMBOLES



Ce symbole indique les dangers susceptibles de provoquer des blessures ou des endommagements de l’appareil.



Ce symbole indique le risque d’être brûlé. Soyez prudent en utilisant l’appareil.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Veuillez lire les instructions suivantes et les conserver.

1. L‘appareil peut être utilisé par des enfants en dessous de 8 ans et des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d‘expérience et/ou de connaissances s‘ils sont surveillés ou instruits au niveau de l‘utilisation sûre de l‘appareil et ont compris les dangers qui en résultent. L‘appareil n‘est pas un jouet. Le nettoyage et l‘entretien de l‘appareil peuvent être réalisés par des enfants uniquement sous surveillance.
2. Les enfants en dessous de 3 ans doivent être tenus éloignés de l‘appareil ou surveiller en permanence.
3. Les enfants entre 3 et 8 ans doivent allumer et éteindre l‘appareil uniquement s‘il se trouve dans la position d‘utilisation prévue normalement, qu‘ils sont surveillés ou qu‘ils ont été instruits au niveau de l‘utilisation sûre et ont compris les dangers qui en résultent. Il est interdit aux enfants entre 3 et 8 ans de raccorder l‘appareil, de le commander, de le nettoyer ou de l‘entretenir.
4. PRUDENCE - Certaines pièces de ce produit peuvent devenir très chaudes et causer des brûlures ! Soyez très prudent en présence d‘enfants ou de personnes à risques.
5. Il convient de surveiller les enfants pour s’assurer qu’ils ne jouent pas avec l’appareil.
6. Tenir l’appareil hors de portée des enfants.
7. Vérifier que l’installation électrique est compatible avec la puissance et la tension indiquées sur la plaque signalétique. Ne raccorder qu’à un courant alternatif.
8. Cet appareil n‘est pas destiné à être mis en marche au moyen d‘un minuteur indépendant ou par un système de commande à distance.
9. Les enfants devraient être sous surveillance afin de s’assurer qu’ils ne jouent pas avec l’appareil.
10. Ne touchez pas les surfaces brûlantes de l‘appareil, utilisez toujours des manchettes ou des gants de protection. Juste après la cuisson, le Backmeister est brûlant.
11. Ne plongez jamais le câble de raccordement ou l‘appareil dans l‘eau ou dans du liquide.
12. L’appareil est exclusivement destiné à un usage domestique ou similaire comme par ex. :

- espaces thé et café (boutiques), coins cuisine (bureaux et autres lieux de travail),
- exploitations agricoles,
- mis à la disposition des clients séjournant dans un hôtel, motel ou autre type d'hébergement,
- dans des chambres d'hôtes ou maisons de vacances.

13. Lorsque l'appareil n'est pas utilisé ainsi qu'avant de le nettoyer, veuillez le mettre hors service à laide de l'interrupteur I/O et veuillez débrancher la fiche de la prise secteur. Laissez refroidir l'appareil.
14. N'utilisez jamais l'appareil avec un câble de raccordement défectueux, à la suite d'un mauvais fonctionnement ou si l'appareil est endommagé. Dans pareil cas, laissez vérifier ou réparer l'appareil par le service après-vente. Ne réparez pas vous-même l'appareil car vous perdriez dans ce cas automatiquement vos droits de garantie.
15. L'utilisation d'accessoires qui n'ont pas été préconisés par le constructeur de l'appareil est susceptible d'entraîner des détériorations. N'utilisez l'appareil qu'à ses fins prévues.
16. Placez l'appareil de manière à ce qu'il ne glisse pas du plateau de travail, ce qui risque de se produire en pétrissant une pâte lourde. Ceci doit être plus particulièrement pris en considération lorsque l'appareil travaille en mode préprogrammé, lorsqu'il fonctionne sans surveillance. En présence de surfaces de travail extrêmement lisses, vous placer l'appareil sur un mince tapis de caoutchouc afin d'exclure tout risque de glissement.
17. Le Backmeister doit être placé distant au moins de 10 cm d'autres objets et appareils quelconques lorsqu'il est en marche. Cet appareil doit être exclusivement utilisé à l'intérieur de bâtiments.
18. Veillez à ce que le câble ne soit jamais en contact de surfaces brûlantes et à ce qu'il ne pende pas le long d'un rebord de table de manière à ce que des enfants ne puissent pas le tirer.
19. Ne jamais déposer l'appareil sur ou à côté d'une cuisinière électrique ou à gaz ou d'un four brûlant.
20. Une extrême prudence est de règle lorsque vous déplacez l'appareil rempli de liquides brûlants (p.e. de la confiture).
21. N'extrayez jamais le moule de cuisson en cours de fonctionnement de l'appareil.
22. Surtout lorsque vous faites du pain blanc, ne remplissez jamais une quantité de pâte supérieure aux quantités prescrites dans le moule. Si cela est le cas, le pain ne sera pas cuit de manière homogène ou la pâte débordera du moule. A cet effet, veuillez tenir compte de nos consignes.
23. En essayant de nouvelles recettes restez dans la proximité pour surveiller l'appareil. Avant de programmer le cuisson automatique pendant la nuit, essayez tout d'abord la recette une première fois au cours de la journée afin que vous puissiez constater si les rapports des ingrédients utilisés sont bien équilibrés ou pas, si la pâte n'est pas trop épaisse ou trop liquide ou si la quantité est trop importante, donnant lieu à un débordement éventuel du moule.
24. Ne jamais mettre l'appareil en marche sans que la moule est mise en place et contient des ingrédients.
25. Pour enlever le pain, ne jamais frapper la moule sur une table pour éviter des endommagements.
26. Il est interdit d'introduire des feuilles métalliques (aluminium par exemple) ou d'autres matériaux dans l'appareil étant donné qu'il y a sinon risque d'incendie ou de court-circuit.
27. Ne recouvrez jamais l'appareil d'un linge ou d'autres matériaux. En effet, il est indispensable que la forte chaleur et que la vapeur se dissipent. Un incendie peut se déclarer si l'appareil est recouvert ou entré en contact de matériaux inflammables (rideaux, doubles rideaux par exemple).



MISE EN GARDE :
L'appareil est très chaud pendant et après l'utilisation !



N'ouvrez en aucun cas la coque de l'appareil. Risque d'électrocution.

Le fabricant n'est nullement responsable en cas de montage non conforme, d'utilisation irrégulière ou non conforme ou suite à l'exécution de réparations par des tiers non autorisés.

MISE EN SERVICE

1. En déballant l'appareil, vérifiez que rien ne manque et qu'aucune pièce n'est abimée.
2. Avant la première utilisation, retirez de l'espace intérieur tous les matériaux d'emballage ainsi que toutes les pièces mobiles.
3. Avant la première utilisation, rincez brièvement le moule du Backmeister® avec l'eau chaude et un produit à vaisselle doux et nettoyez la pale de pétrissage.

4. Essuyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide bien essoré. L'appareil ne doit en aucun cas être plongé dans l'eau.
5. Séchez bien toutes les pièces. Mettez le moule dans l'appareil.
6. Branchez ensuite la prise mâle dans la prise de courant murale. L'appareil est alors prêt à fonctionner et peut être programmé.
7. Etant donné que de la fumée peut se dégager lors de la première mise en chauffe, nous recommandons de faire fonctionner l'appareil une première fois avec le moule en place mais vide (sans pale de pétrissage) sur le programme BACKPULVER pour éliminer les éventuels résidus sur les serpentins chauffants.
8. Laissez refroidir l'appareil quelques instants.
9. Vous pouvez ensuite commencer à faire cuire du pain.

PRISE EN MAIN RAPIDE – LE PREMIER PAIN

1. Préparez l'appareil conformément aux indications du chapitre „Mise en service“.
2. Ouvrez le couvercle du Backmeister® et retirez le moule.
3. Enduisez le trou de la pale de pétrissage d'une épaisse couche de margarine de cuisson pour que la pâte ne pénètre pas dans le creux et y attache en cuisant.
4. Mettez la pale de pétrissage sur l'arbre d'entraînement dans le moule. Veillez à mettre correctement en place la pale de pétrissage pour que le revêtement soit abîmé.
5. Mettez les ingrédients de la recette dans le moule. Lorsqu'il s'agit de pâtes lourdes, vous obtenez un résultat de cuisson optimal en modifiant l'ordre des ingrédients, c'est-à-dire en mettant en premier les ingrédients secs, puis le liquide. Toutefois, si vous utilisez la fonction de sélection de la durée, veillez à ce que la levure ne soit pas trop tôt en contact avec le liquide.
6. Remettez le moule dans l'appareil. Pour ce faire, tournez le moule dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il s'enclenche.
7. Fermez le couvercle du Backmeister®.
8. Si vous souhaitez ajouter au pain d'autres ingrédients, tels que des graines ou des noix ou noisettes, pendant le déroulement du programme, tirez le tiroir distributeur de son support au dos de l'appareil. Mettez-y les ingrédients souhaités et repoussez le tiroir. L'appareil ajoute ces ingrédients automatiquement à la pâte au moment qui convient au cours du déroulement du programme.
9. Branchez la prise mâle dans une prise de courant murale.
10. Sélectionnez le programme souhaité à l'aide de la touche „MENU“. Appuyez sur cette touche jusqu'à ce que le numéro de programme souhaité s'affiche à l'écran (par exemple 1 pour le programme de base). Vous trouverez des explications sur les différents programmes à partir de la page 67. Pour un pain effectué avec une préparation de farine standard, vous obtiendrez de très bons résultats avec le programme de „Base“ par exemple.
11. Sélectionnez le degré de cuisson de la croûte souhaité à l'aide de la touche BRÄUNUNG (hell/clair – mittel/moyen – dunkel/foncé). Attention ! La sélection du degré de cuisson de la croûte n'est pas possible avec tous les programmes de cuisson. Vous trouverez des explications à ce sujet en page 67.
12. Sélectionnez la taille du pain souhaitée à l'aide de la touche STUFE. Attention ! La sélection de la taille du pain n'est pas possible avec tous les programmes de cuisson. Vous trouverez des explications à ce sujet en page 67.
13. Lorsque vous avez effectué tous les réglages souhaités, appuyez sur la touche START/STOP. Pour des raisons de sécurité, cette touche répond avec un léger temps d'attente.
14. Lorsque votre pain est cuit, le Backmeister signale en émettant un bip répété que le pain peut être retiré. Si vous souhaitez retirer le pain avant la fin du temps de maintien au chaud, appuyez sur la touche START/STOP et maintenez-la enfoncée un court instant jusqu'à ce que l'interruption du programme ait été confirmée par un signal sonore.
15. Retirez le moule avec précaution. Pour éviter les brûlures, utilisez un gant de cuisine adapté. Tournez le moule avec l'ouverture vers le bas et faites glisser le pain sur une grille à pâtisserie pour qu'il refroidisse. Si le pain ne glisse pas d'un coup sur la grille, bougez plusieurs fois dans un sens puis dans l'autre l'entraînement de la pale de pétrissage par le bas jusqu'à ce que le pain tombe. Attention ! Les entraînements de la pale de pétrissage peuvent être encore très chauds. Utilisez là encore un gant de cuisine adapté. En aucun cas, vous ne devez taper le moule contre un rebord ou un plan de travail. Le moule pourrait se déformer.
16. Si la pale de pétrissage reste planté dans le pain, vous pouvez le retirer avec le crochet fourni. Passez le crochet au dessous du pain encore chaud dans l'orifice de la pale de pétrissage et calez-le sur le bord inférieur de la pale de pétrissage, au mieux là où se trouve l'aile de la pale de pétrissage. Ensuite, tirez avec prudence la pale de pétrissage vers le haut à l'aide du crochet. Vous pouvez alors voir à quel endroit dans le pain se trouve l'aile de la pale de pétrissage et la retirer.
17. Puis nettoyez le moule conformément aux indications de la page 69.





EXPLICATION DES BOUTONS DE COMMANDE

Interrupteur I/o
Pour établir le contact pressez la touche I/O à làrriére de l'appareil. En cas de non utilisation veuillez toujours mettre l'appareil hors marche par cette touche, et veuiller retirer la fiche de la prise.
Les programmes ne puissent étre sélectionnés et démarré qu'après que l'interrupteur soit dans la position ON.



Affichage à l'écran

REGLAGE DE BASE :
Dès que la fiche a été mise dans la prise de courant, l'affichage indique 3:30 - (le chiffre clignote). Les flèches sont dirigées sur Basis (base) - Degré I (degré) et brunissement mittel (moyen). Ceci indique l'état de fonctionnement.
Pendant l'opération, la position du programme peut être déterminée aussi bien par les indications temporelles descendantes que par les indications sur l'affichage. Les indications sont en anglais et ont les significations suivantes:

PREHEAT = préchauffe
Le liquide et les ingrédients sont chauffés
KNEAD = pétrissage
Est indiqué lorsque l'appareil se trouve en phase de pétrissage
ADD = addition
Un son bîpe est audible en plus. Ajouter les ingrédients
RISE (1-3) = levée
Indique les différentes phases de levée
BAKE = cuisson
Le pain est cuit
COMPLETE = fini
La cuisson est terminée - le pain peut être retiré
KEEP WARM = maintien
Le pain est maintenu chaud pendant 1 heure

Les messages suivants apparaissant à l'écran signalent des erreurs :
HHH: Lorsque cette indication apparaît à l'écran après avoir appuyé sur la touche START/STOP, cela signifie que l'appareil est encore trop chaud du fait de la cuisson précédente. Laissez refroidir l'appareil avec le couvercle ouvert pendant 10 à 20 minutes.
LLL : Cet affichage signale que la température de l'appareil est trop faible. Ouvrez le couvercle de l'appareil et laissez-le se réchauffer pendant 10 à 20 minutes à température ambiante. Nous recommandons une température ambiante de 15 à 34 °C.

E E0 et E E1 : Lorsque cet affichage apparaît, cela signifie que la sonde thermique présente un défaut. Veuillez faire vérifier l'appareil par notre service après-vente.

Touche START/STOP

Pour démarrer et terminer le déroulement du programme. La touche START/STOP vous permet d'interrompre le programme à n'importe quelle position. Pour des raisons de sécurité, cette touche répond avec un léger temps d'attente. Vous devez donc maintenir la touche enfoncée jusqu'à ce que vous entendiez un signal sonore. L'écran affiche la position initiale du programme de base. Si vous souhaitez utiliser un autre programme, veuillez le sélectionner à l'aide de la touche Menu.

PROGRAMMATION AVEC DELAI DE TEMPS
Utilisez cette fonction seulement avec des recettes que vous avez déjà essayées avec succès et qui vous ne modifiez plus.
ATTENTION :
Si la quantité de la pâte est trop grande, la pâte pourrait dépasser des bords de la moule et pourrait brûler sur le chauffage.
Tous les programmes (à l'exception de CUIRE/BACKEN) peuvent être démarrés décalés dans le temps.
Exemple :
Il est 20.00 heures et vous désirez manger du pain blanc frais le matin à 7,00 heures :
Versez les ingrédients requis dans le récipient dans l'ordre prescrit et introduisez ce dernier dans l'appareil. Veillez à ce que la levure n'entre pas en contact avec du liquide.
Sélectionnez le programme souhaité au moyen de la touche MENU et introduisez le brunissement souhaité au moyen de la touche BRÄUNUNG/croûte. Dans l'exemple, nous choisissons le programme 1 = base qui nécessite 3:00 heures. Calculezu le temps entre la programmation et la fin du programme et programme ce temps avec la touche ZEIT/Temps.
Le temps (dans l'exemple, il est 20,00 heures) entre la programmation et la fin du programme est 11 heures. Donc augmenter le temps indiqué du programme de 3,00 h à 11 heures en pressant la touche ZEIT/Temps plusieures fois. Finalement pressez la touche START/STOP pour démarrer le programme.
Le programme a donc une pause de 8 heures et démarre le matin à 4 heures. A 7 h le pain est cuit et peut être enlevé. Sinon, le temps de chauffe commence pour une heure. A 8 h le plus tard il faut enlever le pain.
ATTENTION :
En remplissant le moule, commencez toujours avec le liquide, plus la farine et les autres ingrédients et finalement la levure. Si la levure entre trop tôt en contact avec le liquide, le pain ne lève pas.
Dans le cas de la cuisson décalée dans le temps, n'utilisez pas d'ingrédients périssables tels que lait, oeufs, fruits, yaourt, oignons, etc. .
Le son bîpe pour ajouter des ingrédients et pour la fin du programme ne peut pas être dé-activé.

MENÜ

La touche MENU vous permet d'accéder aux différents programmes qui sont décrits en détail dans le tableau „Déroulement dans le temps". L'écran affiche le numéro correspondant au programme

et indique ainsi le programme sélectionné. On utilise les programmes pour les préparations suivantes :

Programm-nummer	Nom du programme	Type de programme
1	BASE	Pour pain blanc et pain bis ; ce programme est uti lisé le plus souvent
2	BASE - COMPLET	Pour pain complet
3	BASE - PÂTE	Pour la préparation de la pâte
4	RAPIDE	Pour la préparation rapide de pain blanc et bis
5	RAPIDE - COMPLET	Pour la préparation rapide de pain complet
6	RAPIDE - PÂTE	Pour la préparation de pâte, de pâte à pizza
7	CONFITURE	Pour la cuisson de confiture
8	LEVURE EN POUDRE	Pour pâtisseries avec la levure en poudre
9	GÂTEAU À LA LEVURE	Pour la préparation de levain sucré

BRÄUNUNG/DEGRÉ DE CUISSON DE LA CROÛTE

Cette touche permet de régler le degré de cuisson de la croûte HELL/clair – MITTEL/moyen – DUNKEL/foncé. Le réglage correspondant s'affiche à l'écran.

STUFE/ TAILLE DU PAIN

Cette fonction permet de régler la taille du pain dans différents programmes :

Moule double :

STUFE I / Degré I	Quantité de farine 2 x 350 g maximum, pour deux petits pains de 400-500 g environ

Moule grande :

STUFE I / Degré I	Quantité de farine 750 g maximum, pour un pain de 1300 – 1500 g
STUFE II / Degré II	Quantité de farine 1000 g maximum; pour un pain de 1500 – 1800 g

Dans les recettes, vous trouverez nos recommandations à ce sujet. Vous reconnaissez le réglage correspondant à l'écran.
En divisant par deux les quantités indiquées dans les recettes, vous pouvez aussi faire des pains plus petits, par exemple pour une famille peu nombreuse ou une personne seule. Dans ce cas, nous recommandons d'utiliser en principe le programme BASE sur STUFE I. N'oubliez pas que les pains restent alors relativement plats.

EIGENPROGRAMM/ Programme personnalisé

Le BACKMEISTER® offre de nombreux programmes, dont un programme que nous avons appelé Programme personnalisé car vous pouvez le programmer vous-même. Vous pouvez modifier le réglage de base préprogrammé par défaut ainsi que le déroulement des différentes phases du programme, ou supprimer complètement différentes phases du programme. Vous avez ainsi toute liberté pour fabriquer votre pain personnalisé ou préparer une pâte personnalisée. Voici un exemple de recette avec un programme personnalisé.

Instructions pour le réglage de base et l'utilisation du programme personnalisé :
Programmation personnalisée
Le programme offre les possibilités de sélection suivantes

Degré de cuisson de la croûte	Non réglable
Présélection de la durée	réglable
Etapes I et II	Non réglable

Section	Préréglé	Durée réglable
Durée totale	3:50 heures	
Préchauffer :	0 :22	0-30 min
Pétrissage	0 :18	0-30 min.
1ère levée	0 :45	0-120 min.
2ème levée	1:25	0-120 min.
3ème levée	OFF	0-120 min.
Cuisson	1:00	0-60 min.
Maintien à chaud	60	OFF / 1 h

Les temps programmés du déroulement peuvent être réglés comme indiqué à a gauche. Voici comment procéder :
Sélectionnez le EIGENPROGRAMM / programme individuel avec la touche menu.
Sélectionnez le segment souhaité au moyen de la touche PROGRAMMABSCHNITT/ segment de programme. Il y a affichage du temps programmé pour le premier segment PREHEAT, 22 minutes.
Ce temps pouvant être modifié au sein du cadre temporel indiqué ci-contre à l'aide de la touche ZEITÄNDERUNG/modification de temps. Actionnez-la jusqu'à ce que le temps souhaité apparaisse dans l'affichage (éventuellement, au-delà de OFF).
Confirmez la modification par la touche PROGRAMMABSCHNITT/ segment de programme. Réappuyez sur cette même touche, le segment de programme suivant et le temps programmé apparaissent sur l'affichage.
Lorsque le temps maximal réglable pour le segment de programme correspondant est dépassé par actionnement de la touche ZEIT-ÄNDERUNG/modification de temps, l'affichage indique OFF, ce segment étant alors sauté lors du déroulement du programme.
A chaque fois que vous réalisez une modification, chaque segment de programme doit être confirmé par la touche PROGRAMM-ABSCHNITT/segment de programme même lorsqu'il n'a pas été modifié. Le programme repasse au premier segment.
Quittez la modification du programme en actionnant la touche START/STOP. L'affichage indique le temps programmé du programme individuel qui peut être démarré dès maintenant en actionnant touche START/STOP une deuxième foi.

La recette suivante est prévue pour la procédure programmée par défaut dans le programme personnalisé :

Pain blanc croustillant		
TIPP: Très délicieux avec 1½ gr.cl. de cumin.		
	Moule doule	Moule grande
Poids	1 x 350 g	900 g
Eau	125 ml	280 ml
Farine, type 1050	250 g	675 g

Beurre	10 g	30 g
Sel	½ CT	1,5 p.c.l.
Levain sec	½ sachet = 3,5 g	1 sachet = 7 g
Eigenprogramm: programmation de base		

Le déroulement du programme correspond au réglage de base. Si, à la suite des procédures de cuisson précédentes, votre programme personnalisé est toujours en mémoire, rétablissez le réglage de base conformément à l'explication de la page précédente. Le programme doit indiquer 3:50.

Gâteau au fromage blanc		
	Moule doule	Moule grande
Ingrédients pour un gâteau	2 x 350 g	1400 g
Oeufsr	1	2
Fromage blanc 20% de graisse	125 g	250 g
Rhum	2 ½ gr. cl.	5 gr. cl.
Huile d'amandes amères	2 gouttes	4 gouttes
Jus et zestes de	½ citron	1 citron
Beurre fondu	90 g	180 g
Farine fine type 405	250 g	500 g
Raisins secs	60 g	125 g
Amandes moulues	60 g	125 g
Noisettes moulues	60 g	125 g
Ecorces de citron confit	20 g	40 g
Levure en poudre	¾ sachets	1,5 sach.
Sel	2 pinçées	3 pinçées
Sucre vanille	½ sachet	1 sachet
Sucre	100 g	200 g
Programme individuelle: pétrir = 20 min- Procédez comme décrit: Régler les segments de programme comme suivant PREHEAT OFF KNEAD 20 RISE I - Rise III OFF BAKE OFF KEEP WARM OFF Après que la pâte est faite, retirez-la du moule, formez un gateau et faites-le cuire au four préchauffé à 180°C pour environ 60 minutes.		

LES FONCTIONS DU BACKMEISTER®

Fonction vibreur

Le vibreur retentit

- lorsque l'appareil est connecté à fiche et l'interrupteur est pressé; cela indique que l'appareil est en ordre de marche et peut être programmé,
- lorsque une des touches est actionnée,
- pendant le deuxième pétrissage afin de signaler qu'il est maintenant possible d'ajouter des graines, des noix, des fruits ou d'autres ingrédients,
- après la fin de la cuisson, l'appareil émet plusieurs fois un son bîpe pendant la phase de maintien à chaud.

Sécurité panne de courant

Si une panne de courant survient pendant le fonctionnement du Backmeister®, l'appareil démarre automatiquement dès que l'alimentation en courant est rétablie et il poursuit son programme là où il a été interrompu si la panne n'excède pas 2 minutes.
Si la panne de courant dure plus de 2 minutes et que l'écran affiche le réglage de base, le Backmeister® doit être redémarré. Ce qui n'est réalisable que si la pâte, lors de l'interruption du programme, n'avait pas encore dépassé la phase de pétrissage. Le cas échéant, on peut poursuivre le déroulement du programme sélectionné. Mais si la pâte en était déjà à la dernière phase de levée et que la panne de courant dure un certain temps, la pâte est perdue et il faut tout recommencer depuis le début. Autre solution : vous pouvez essayez de finir la cuisson de la pâte par le programme personnalisé.

Fonctions de sécurité

Après le démarrage du programme, le couvercle ne doit être ouvert que pendant les phases de pétrissage pour ajouter des ingrédients, mais en aucun cas pendant la phase de levée ou de cuisson car sinon la pâte s'affaisse.
Lorsque la température dans l'appareil est encore trop élevée (plus de 40 °C) pour un nouveau programme sélectionné, l'écran affiche H:HH en cas de redémarrage. Si c'est le cas, retirez le moule et attendez que l'appareil soit refroidi et soit de nouveau au début du programme initialement choisi.
Attention ! Pour des raisons de sécurité, l'appareil ne chauffe pas sur le dessus. C'est pourquoi la croûte sur le dessus du pain est moins foncée alors que le dessous et les côtés sont plus foncés. Pour des raisons de sécurité, un système de chauffe supplémentaire au niveau du couvercle n'est pas autorisé.
Si l'écran affiche E E0 et E E1, cela signifie que la sonde thermique présente un défaut. Veuillez faire vérifier l'appareil par notre service après-vente.

PRÉPARATION D'UN PAIN, D'UN GÂTEAU OU D'UNE PÂTE

Mettre les ingrédients

Enduisez le trou de la pale de pétrissage d'une épaisse couche de margarine de cuisson pour que la pâte ne pénètre pas dans le creux et y attache en cuisant. Mettez la pale de pétrissage avec le long côté vers le bas conformément à la description de l'appareil figurant sur la page intérieure de couverture sur l'arbre d'entraînement. Les ingrédients doivent être mis dans le moule dans l'ordre indiqué par la recette.

Lorsqu'il s'agit de pâtes très lourdes, nous recommandons de modifier l'ordre des ingrédients et de mettre la levure déshydratée et la farine en premier et d'ajouter le liquide ensuite pour que la pâte puisse être bien pétrie. D'ailleurs, si vous utilisez la fonction de sélection de la durée, veillez à ce que la levure ne soit pas trop tôt en contact avec le liquide. Ne pas excéder la quantité maximale.

Mise en place du moule

Tenir le moule avec revêtement anti-adhérent par son bord et le mettre légèrement incliné au milieu du socle dans l'espace de cuisson. Tourner dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il s'enclenche.

Sélectionner le déroulement du programme

Sélectionnez le déroulement du programme souhaité à l'aide de la touche Menu. Sélectionnez, selon le programme, l'étape correspondante et le degré de cuisson de la croûte souhaité. A l'aide de la touche Durée, vous pouvez différer la procédure. Appuyez sur la touche START/STOP. Il n'est ensuite plus possible de corriger.

Mélanger et pétrir la pâte

Le Backmeister® mélange et pétrit la pâte automatiquement jusqu'à obtention de la consistance qui convient.

Temp de pause

Après le premier pétrissage, un temps de pause est prévu pendant lequel le liquide peut pénétrer lentement dans la levure et la farine.

Faire lever la pâte

Après le dernier pétrissage, le Backmeister® fournit la température optimale pour faire lever la pâte.

Cuire

La machine à pain règle automatiquement la température et la durée de cuisson.

Maintenir au chaud

Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit plusieurs fois indiquant que le pain ou la préparation réalisée peut être retiré(e). Simultanément, une durée de maintien au chaud de 1 heure commence. Si vous souhaitez retirer le pain avant la fin du temps de maintien au chaud, appuyez sur la touche START/STOP et maintenez-la enfoncée un court instant jusqu'à ce que l'interruption du programme ait été confirmée par un signal sonore.

Fin du déroulement du programme

A la fin du déroulement du programme, tourner le moule légèrement dans le sens contraire des aiguilles d'une montre en le tenant avec un gant de cuisine et retirer le moule.
Tournez le moule avec l'ouverture vers le bas et faites glisser le pain sur une grille à pâtisserie pour qu'il refroidisse. Si le pain ne glisse pas d'un coup sur la grille, bougez plusieurs fois dans un sens puis dans l'autre l'entraînement de la pale de pétrissage par le bas jusqu'à ce que le pain tombe. En aucun cas, vous ne devez taper le moule contre un rebord ou un plan de travail. Le moule pourrait se déformer.
Si la pale de pétrissage reste plantée dans le pain, vous pouvez la retirer avec le crochet fourni. Passez le crochet au dessous du pain encore chaud dans l'orifice de la pale de pétrissage et calez-la sur le bord inférieur de la pale, au mieux là où se trouve la pale de pétrissage. Ensuite, tirez avec prudence la pale de pétrissage vers le haut à l'aide du crochet. Vous pouvez alors voir à quel endroit dans le pain se trouve la pale de pétrissage et la retirer.
Puis nettoyez le moule conformément aux indications de la page 69.





NETTOYAGE ET ENTRETIEN



Vous devrez patienter une trentaine de minute jusqu'à ce que l'appareil se soit refroidi et qu'il puisse ensuite être de nouveau utilisé pour la cuisson et la préparation de la pâte.



Avant le nettoyage, n'oubliez pas de toujours mettre l'appareil hors marche et de débrancher la fiche du câble de raccordement de l'appareil de la prise d'alimentation secteur et de laisser refroidir l'appareil.

1. Avant la première utilisation, lavez l'intérieur du moule du Backmeister à l'eau chaude avec éventuellement un produit à vaisselle doux et nettoyez la pale de pétrissage.
2. Avant de procéder au nettoyage, il faut toujours débrancher la prise mâle et laisser refroidir l'appareil. Utilisez impérativement un produit à vaisselle doux. N'utilisez en aucun cas des nettoyants chimiques, de l'essence, un nettoyant à four ou un agent abrasif.
3. Retirez tous les ingrédients et les miettes du couvercle, de la coque et de l'espace de cuisson avec un chiffon humide. Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau et ne mettez jamais d'eau l'espace de cuisson.
4. Essuyer le moule extérieurement avec un chiffon humide. Vous pouvez lavé l'intérieur du moule avec de l'eau chaude. Si, malgré le revêtement, des résidus de pâte restent collés dans le moule, vous pouvez remplir le moule d'eau très chaude et laisser tremper environ 30 minutes. En règle générale, il n'est pas nécessaire d'ajouter de produit à vaisselle, mais vous pouvez toutefois utiliser un produit à vaisselle doux. Ne laissez pas tremper le moule trop longtemps dans l'eau et ne le laissez pas rempli d'eau trop longtemps car les joints d'étanchéité du fond pourraient devenir cassants.
5. La pale de pétrissage et l'arbre d'entraînement doivent être nettoyés aussitôt après utilisation. Si la pale de pétrissage est restée dans le moule pendant la cuisson, elle risque d'être difficile à retirer ultérieurement. Dans ce cas, remplir le moule d'eau chaude et laisser tremper pendant 30 minutes. La pale de pétrissage est ensuite facile à retirer.
6. Le moule et la pale de pétrissage ne conviennent pas pour le lave-vaisselle. Pour nettoyer la pale de pétrissage et le moule, utilisez uniquement de l'eau chaude, un produit à vaisselle doux et un chiffon doux. Veillez à ne pas abîmer le revêtement avec un produit nettoyant inadapté, par exemple une éponge en acier ou une poudre à récurer.
7. Le moule est doté d'un revêtement anti-adhérent Whitford® de haute qualité. C'est pourquoi, pour le nettoyage, vous ne devez utiliser aucun objet métallique qui risquerait de rayer la surface. Il est normal que la couleur du revêtement change avec le temps, mais sa fonction n'en est nullement altérée.

8. Lavez le hublot de contrôle après chaque cuisson avec un chiffon humide. Si le hublot est fortement encrassé, appliquez un peu de produit à vitres sur un chiffon humide et frottez la vitre. Rincez avec un chiffon humide et séchez.

9. Avant de ranger l'appareil, n'oubliez pas de le laisser refroidir complètement, de le nettoyer et de le sécher. Rangez l'appareil avec son couvercle fermé.

DÉROULEMENT TEMPOREL DES PROGRAMMES

Programme	BASIS Base		BASIS + VOLLKORN Base + complet		BASIS +TEIG Base + pâte	SCHNELL Rapide	SCHNELL +VOLLKORN Rapide + com-plète	SCHNELL +TEIG Rapide + pâte	KONFI-TÜRE Con-fiture	BACK-PULVER Levure	HEFE-KUCHEN Gateau à levain	
Poids de pain sélectionnable degré	I	II	I	II							I	II
Minuterie	•	•	•	•	•						•	•
Brunissement sélectionnable	•	•				•				•		
Adjonction des ingrédients - bîpe p. 2e pétrissage Affichage „add“	•	•	•	•	•	•	•	•		•	•	•
Durée totale hrs	3:20	3:30	3:30	3:40	1:50	1:58	2:08	0:45	1:20	2:00	3:09	3:20
Durées en min. Préchauffage moteur arrêté	17	20	37	40	22	5	5	9	15		11	22
Agitation lente marche gauche	3	3	3	3	3	3	3	3			3	3
1er pétrissage marche droite	2	2	2	2	2	2	2	2			2	2
2e pétrissage marche droite/ gauche en alternance	13	13	13	13	16	20	20	16	Agita-tion + cuisson 45	Agita-tion 16 8	13	13
1ère levée (sans chauffage)	45	45	45	45							45	45
Lissage de pâte	1	1	1	1							1	1
2e levée (sans chauffage)t	18	18	18	18	45 sans chauff.	7	7	15 sans chauff.			18	18
Lissage de pâte	1	1	1	1		1	1				1	1
3e levée chauffage tièd	45	45	35	35	22 sans chauff.	25	35				39	39
Cuisson	55	62	55	62		55	55			80	56	56
Fin du programme									Phase de repos			
Maintien à chaud	60	60	60	60		60	60		sans chauff. 20	sans chauff. 16	60	60

QUESTIONS CONCERNANT L'APPAREIL ET L'UTILISATION

Le pain colle dans le récipient après la cuisson.

Laissez refroidir le pain dans le récipient pendant 10 minutes env. - renversez le récipient - agitez si nécessaire légèrement l'aile (raccord de pétrisseur). Appliquez un peu de margarine dans le creux du pétrin pour éviter que la pâte y colle. Appliquez un peu d'huile sur le pétrisseur avant la cuisson. Si vous utilisez l'appareil pour préparer de la confiture, nous recommandons d'acheter une moule qui est utilisé exclusivement pour la confiture.

Comment éviter les trous dans le pain (par le pétrisseur) ?

Vous pouvez retirer les pétrisseurs avec vos doigts recouverts de farine avant la dernière levée de la pâte (voir déroulement temporel du programme et indication sur l'affichage). Lorsque vous ne désirez pas faire cela, utilisez la broche à crochets après la cuisson. En procédant avec précaution, un grand trou peut être évité.

La pate dépasse les bords de la moule

Cela arrive de temps en temps en utilisant de la farine fine de blé. Dans ce cas

- reduisez la quantité de farine et des autres ingrédients,
- ajoutez 1 petite cuillère de beurre fondu à la farine.

Le pain lève, il retombe cependant pendant la cuisson ?

Lorsqu'un creux en „V" se forme au milieu du pain, la farine manque de gluten étant donné que le blé ne contient pas assez d'albumen (trop de pluie pendant l'été) ou que la farine est trop humide.

- Remède : Ajoutez 1 cuillerée à soupe de gluten de blé à 500 g de farine.
- Utilisez un programme plus vite (SCHNELL).

Lorsque le pain s'afaisse en forme d'entonnoir dans le milieu,

- la température de l'eau était éventuellement trop éle-vée ou
- vous avez utilisé trop d'eau,
- la farine manque de gluten.

Le pain n'est pas suffisamment doré ?

Mélangez 1 jaune d'œuf avec un peu de crème et distribuez cette mélange sur la pâte après le dernier pétrissage.

Quand le couvercle du Backmeister® peut-il être ouvert pendant la cuisson ?

Fondamentalement, ceci est possible pendant la phase de pétrissage. Pendant ce temps, il est possible d'ajouter, si nécessaire, un peu de farine ou de liquide. Lorsque le pain doit avoir un aspect précis après la cuisson, voici comment procéder : ouvrez brièvement et avec précaution le couvercle avant la dernière levée (indication sur l'affichage) et grattez p. ex. une décoration dans la croûte qui se forme en utilisant un couteau préchauffé ou saupoudrez de graines ou appliquez un mélange de farine de pommes de terre et d'eau sur la croûte de pain pour qu'elle brille après la cuisson. Pendant le temps indiqué, il est possible d'ouvrir le Backmeister pour la dernière fois que sinon, le pain retombe.

Qu'est-ce que la farine complète ?

La farine complète est fabriquée à partir de toutes les céréales, c.-à-d. également de blé. La désignation „complète" signifie que la farine est fabriquée à partir du grain complet et qu'elle contient par conséquent davantage de substances de lest. La farine de blé complète est ainsi un peu plus foncée. Le pain complet n'est pas forcément un pain noir.

De quoi faut-il tenir compte lors de l'utilisation de farine de seigle ?

La farine de seigle ne contient pas de gluten et le pain ne lève presque pas. Pour que le pain soit plus digeste, il faut préparer un „PAIN DE SEIGLE COMPLET" au levain. La pâte lève uniquement lorsqu'en cas d'utilisation de farine de seigle ne contenant pas de gluten, au moins ¼ de la quantité indiquée est remplacé par de la farine du type 550.

Comment utiliser les differentes types de farine?

Farine de mais, de riz, de pommes de terres

- particulièrement pour les personnes allergiques ou souffrant de sprue ou de céliacie. Avec les recettes vous trouvez aussi des adresses de manufacteurs pour les produits diététiques.

Farine d'épéautre

- es très cher mais ne contient aucunes résidus chimiques, comme l'épéautre ne tolère pas des fertilisateurs et ne pousse que sur les terrains très pauvres. Vous pouvez toujours remplacer la farine de blé des types 405 - 550 - 1050 par la farine d'épéautre.

Farine de blé dur (DURUM)

- est idéale pour préparer des baguettes, on peut la remplacer par la semoule de blé.

Quelle est la colle vegetale?

Les farines avec les chiffres de type le plus hautes contiennent le moins de colle végétale. La pâte se leve le mieux avec les farines de types 405 et 550.

Comment le pain frais devient-il plus digeste ?

Le pain frais devient plus digeste en ajoutant 1 pomme de terre cuite écrasée à la farine.

Dans quel rapport faut-il utiliser du levain ?

Aussi bien dans le cas de la levure que dans le cas du levain que l'on peut acheter en différentes quantités, il faut toujours respecter les indications du fabricant et calculer la quantité requise pour la quantité de farine utilisée. Si vous habitez dans une région avec de l'eau très douce, la pâte se lève plus, donc on peut réduire la levure. Il faut éventuellement quelques essais pour trouver la relation optimale de levain et d'eau.

Lorsque le pain a le goût de levure :

Dans la mesure où vous avez utilisé du sucre, supprimez celui-ci, le pain devient cependant moins brun.
Ajoutez à l'eau du vinaigre ordinaire, pour un pain de faible poids = 1 ½ cuillerée à soupe, pour un grand pain = 2 cuillerées à soupe.
Remplacez l'eau par du lait de beurre ou du kéfir, ce qui est d'ailleurs possible pour toutes les recettes et ce qui augmente la fraîcheur du pain.
Le tableau ci-dessous contient une liste des défauts pouvant se présenter éventuellement :

Quelle est la signification des chiffres de type de la farine ?

Moins le chiffre de type est élevé, moins la farine contient de substances de lest, plus elle est claire et plus elle se lève étant qu‘il contient une quantité de gluten plus élevée.

	Allemagne	Explication
Farine de blé, type	405	farine de blé très fine et blanche
	550	farine de blé fine, blanche, pour pain
	1050	farine moyennement moulue
	1600	farine grossièrement moulu pour pain complet
Farine de seigle, type	815	farine très fine
	997	farine fine
	1150	farine moyennement moulue
	1740	farine grossièrement moulu pour pain complet

DÉFAUTS DE L‘APPAREIL

Défaut	Cause	Remède
De la fumée s'échappe de la chambre de cuisson ou des ouvertures d'aération. Attention : Lors de la première utilisation de l’appareil, c’est normal	Les ingrédients collent dans la chambre de cuisson ou sur la paroi extérieure du moule	Débranchez la fiche d'appareil de la prise secteur, enlevez le moule puis nettoyez la paroi extérieure du moule ainsi que la chambre de cuisson.
Le pain est en partie retombé et son dessous est humide	Le pain est resté trop longtemps dans le moule à la suite de la cuisson et de la phase de maintien à température.	Enlevez le pain au plus tard une fois que la fonction de maintien à température s'est terminée.
Le pain ne se laisse que difficilement démouler	Le dessous du pain adhère à la lame du pétrisseur.	Laissez le pain refroidir un peu dans le moule. Du fait de l’humidité ainsi générée sur la croûte du pain, le pain peut être plus facilement retiré. En outre, nettoyer la pale de pétrissage et l’arbre après la cuisson. Pour ce faire, si nécessaire, verser de l’eau chaude dans le moule et laisser tremper pendant 30 minutes. La pale de pétrissage est alors facile à retirer et à nettoyer.
Les ingrédients ne sont pas mélangés ou le pain n‘est pas correctement cuit à coeur.	Réglage de programme erroné	Vérifiez de nouveau le programme sélectionné de même que les autres réglages.
	La touche Marche/Arrêt a été touchée alors que la machine fonctionnait	Jetez les ingrédients et recommencez au tout début.
	Le couvercle a été ouvert à maintes reprises en cours de fonctionnement	Le couvercle n'a le droit d'être ouvert que si le temps affiché est plus de 1:30. Assurez-vous que le couvercle a été fermé après son ouverture.
	Panne de courant prolongée en cours de fonctionnement	Jetez les ingrédients et recommencez au tout début.
	La rotation du pétrisseur est bloquée.	Vérifier que le moule et la pale de pétrissage sont correctement en place. Vérifier que la pale de pétrissage n’est pas bloquée par des graines ou autres. Retirer le moule et vérifier que le tenon d’entraînement tourne dans l’appareil. Si ce n’est pas le cas, envoyer l‘appareil au service après-vente. Si le support du moule ne tourne plus, le moule doit être remplacé. Vous pouvez le commander directement auprès de notre service après-vente.
Si l’écran affiche E E0 et E E1	La sonde thermique présente un défaut.	Veuillez faire vérifier l’appareil par notre service après-vente.

FAUTE DE RÉALISATION DES RECETTES

Faute	Cause	Remède
Le pain lève de trop	Trop de levure de boulangerie, trop de farine, pas assez de sel ou plusieurs de ces causes	a/b
Le pain ne lève pas ou pas suffisamment.	Pas de levure de boulangerie ou pas assez Levure de boulangerie vieille ou trop longtemps entreposée Liquide trop chaud La levure de boulangerie est entrée au contact de liquide Farine pas appropriée ou trop vieille Trop ou pas assez de liquide Pas assez de sucre	a/b e c d e a/b/g a/b
La pâte lève de trop et déborde du moule de cuisson	De l'eau extrêmement douce fait beaucoup plus fermenter la levure de boulangerie Trop de lait influence la fermentation de la levure	f/k c
Le pain est retombé	Volume du pain plus important que le moule, par conséquent, la pâte du pain retombe	a/f
	Fermentation de la levure de boulangerie trop précoce ou trop rapide due à de l'eau trop chaude, à une chambre de cuisson trop chaude, à une humidité élevée.	c/h/i
Le pain présente de creux après cuisson.	Pas assez de colle dans la farine Trop de liquide	L a/b/h
Structure lourde et contenant des grumeaux	Trop de farine ou pas assez de liquide	a/b/g
	Pas assez de levure de boulangerie ou de sucre	a/b
	Trop de fruits, de grains ou d'autres ingrédients	b
	Farine trop vieille ou plus avariée	e
La cuisson n'a pas atteint le milieu	Trop ou pas assez de liquide Humidité élevée Recettes réalisées avec des ingrédients humides tels que yaourt par exemple	a/b/g h g
Structure ouverte, grossière ou constituée de trous	Trop d'eau Pas de sel	g b
	Humidité élevée, eau trop chaude	h/i
	Liquide trop chaud	c
Surface en forme de champignon, pas cuite	Volume du pain plus important que le moule Quantité de farine trop importante, surtout pour le pain blanc	a/f f
	Trop de levure de boulangerie ou pas assez de sel	a/b
	Trop de sucre	a/b
	Ingrédients sucrés en plus du sucre	b
Les tranches de pain deviennent irrégulières ou s'agglutinent	Le pain n'a pas suffisamment refroidi (de la vapeur s'est échappée)	j
Restants de farine sur la croûte du pain	Lors du pétrissage, la farine n'est pas correctement mélangée à la pâte au niveau des parois du récipient	g l

Elimination des différents points critiques

a	Mesurez correctement les ingrédients.
b	Adaptez les quantités des ingrédients en fonction des besoins et vérifiez si un ingrédient n'a pas été oublié.
c	Prenez un autre type de liquide ou laissez-le se refroidir à température ambiante.
d	Ajoutez les ingrédients dans l'ordre mentionné dans la recette. Faites une fontaine dans la farine et versez-y la levure de boulangerie fraîche que vous avez délayée auparavant ou la levure de boulangerie sèche. Evitez le contact direct entre la levure et le liquide.
e	Utilisez uniquement des ingrédients frais et correctement stockés.
f	Si vous réduisez la quantité totale d'ingrédients, ne prenez en aucun cas davantage que la quantité de farine indiquée. Réduisez le cas échéant tous les ingrédients d'un tiers.
g	Corrigez la quantité de liquide. Si vous utilisez des ingrédients humides, la quantité de liquide devra être réduite correspondamment.
h	En présence d'un temps très humide, prenez 1 à 2 cuillères à soupe (CS) de moins.
i	Par temps chaud, n'utilisez pas la fonction «Sélection de temps». Utilisez des liquides froids.
j	Dès la cuisson terminée, retirez immédiatement le pain du moule et laissez-le refroidir au moins pendant 15 minutes sur une grille avant d'en couper une tranche.

k Diminuez la quantité de levure de boulangerie ou, si besoin est, la quantité totale d’ingrédients par ¼ par rapport aux quantités indiquées.

l Ajoutez à la farine 1 cuillère à soupe de colle de froment.

REMARQUES CONCERNANT LA CUISSON

1. INGRÉDIENTS

Etant donné que chaque ingrédient joue un rôle précis pour la réussite du pain, la pesée exacte est aussi importante que l‘ordre d‘adjonction des ingrédients.

Les ingrédients les plus importants tels que liquide, farine, sel, sucre et levure (il est possible d‘utiliser de la levure fraîche ou de la levure sèche) influencent le résultat lors de la préparation de pain et de pâte. Utilisez pour cette raison toujours les quantités correspondantes dans le rapport adéquat.

Utilisez les ingrédients à l‘état tiède lorsque vous préparez le pain immédiatement. Lorsque vous sélectionnez le programme „sélection de temps“, les ingrédients doivent être froids pour éviter une fermentation précoce de la levure.

La margarine, le beurre et le **lait** influencent simplement le goût du pain.

Le sucre peut être réduit de 20 % afin que la croûte devienne plus claire sans que le résultat restant soit influencé. Lorsque vous préférez une croûte plus molle et plus claire, vous pouvez remplacez le sucre par du miel.

Le gluten qui se forme dans la farine lors du pétrissage influence la structure du pain. Le mélange de farine idéal est constitué de 40 % de farine complète et de 60 % de farine blanche.

Lorsque vous désirez ajouter des **grains de blé entiers**, trempez-les pendant la nuit. Réduisez la quantité de farine et de liquide (jusqu‘à 1/5 de moins).

Le levain est indispensable lors de l‘utilisation de farine de seigle. Il contient des bactéries d‘acide lactique et d‘acide acétique qui rendent le pain plus léger. Vous pouvez le préparer vous-même, ce qui nécessite cependant du temps. C‘est pour cette raison que nous utilisons dans les recettes suivantes de la poudre de levain concentrée disponible dans le commerce en paquets de 15 g (pour 1 kg de farine). Les indications des recettes (1/2 - ¾ - 1 paquet) doivent être respectées pour éviter que le pain devient friable.

Lorsque vous utilisez de la **poudre de levain** en une concentration différente (paquets de 100 g pour 1 kg de farine), vous devez réduire la quantité d‘1 kg de farine de 80 g env. resp. l‘adapter suivant la recette.

Le levain liquide disponible en sachets peut également être utilisé. La quantité requise est indiquée sur l‘emballage. Remplissez le levain liquide dans le gobelet gradué et ajoutez la quantité de liquide indiquée dans la recette.

Le levain de blé sec également disponible dans le commerce améliore la consistance de la pâte, la fraîcheur et le goût. Il est plus doux que le levain de seigle.

Faites cuire le pain à levain dans le programme „base“ ou „pain complet“ pour qu‘une levée et une cuisson adéquate soient assurées.

Ajouter du **son de froment** à la pâte pour faire un pain très léger et riche en lest. Utilisez 1 cuillerée à soupe pour 500 g de farine et augmentez la quantité de liquide d‘1/2 cuillerée à soupe.

Le gluten de blé est un produit naturel à base d‘albumen. Le pain devient plus léger, il présente un volume amélioré, il tombe plus rarement et est plus digeste. C‘est surtout dans le cas de pain et de pâtisserie de farine complète et de farine moulue à la maison que l‘effet est nettement sensible.

Le malt torréfié indiqué dans quelques recettes est un malt d‘orge spécial. Il est utilisé pour obtenir une mie et une croûte plus foncées (p. ex. pain noir). Il est également disponible en tant que malt de seigle qui n‘est pas aussi foncé. Vous pouvez vous procurer ce malt dans les magasins de produits biologiques.

L‘épice de pain peut être ajoutée à tous pains bis. La quantité depend de votre goût et des indications du fabricant.

La **poudre de lécithine** pure est un émulsifiant naturel qui augmente le volume du pain, qui rend la mie plus douce et plus molle et qui prolonge la fraîcheur.

Tous les auxiliaires et ingrédients imprimés en caractères gras sont disponibles dans les magasins de produits biologiques, dans les magasins et rayons d‘alimentation de régime ou dans les moulins.

2. ADAPTATION DES INGRÉDIENTS

Lorsque vous augmentez ou réduisez la quantité d‘ingrédients, tenez compte que les rapports quantitatifs doivent correspondre à la recette originale. Afin d‘obtenir un résultat optimal, les règles de base suivantes pour l‘adaptation des ingrédients doivent être respectées :

Liquides/farine : la pâte devrait être molle (pas trop molle), coller légèrement sans tirer de fils. Une boule se forme dans le cas de pâtes légères. Cela n‘est pas le cas pour les pâtes lourdes. Contrôlez la pâte 5 minutes après le premier pétrissage. Lorsqu‘elle est encore trop humide, ajoutez de la farine jusqu‘à ce que la pâte ait la consistance correcte. Lorsque la pâte est trop sèche, ajoutez en pétrissant de l‘eau cuiller par cuiller.

Remplacement de liquide : lorsque vous remplacez des ingrédients d‘une recette par des ingrédients qui contiennent du liquide (fromage frais, yaourt, etc.), la quantité de liquide correspondante doit être réduite. En cas d‘utilisation d‘oeufs, cassez-les dans le gobelet gradué et remplissez du liquide jusqu‘à la quantité prescrite.

Lorsque vous habitez à une grande altitude (à partir de 750 m), la pâte lève plus rapidement. Dans ces régions, la levure peut être réduite d‘1/4 jusqu‘à d‘½ cuillerée à thé afin d‘éviter une levée excessive. Il en est de même pour les régions où l‘eau est particulièrement douce.

3. ADJONCTION ET MESURE DES INGRÉDIENTS ET QUANTITÉS

Ajouter toujours le liquide en premier et la levure en dernier.

Afin que la levure ne fermente pas trop rapidement (plus particulièrement en cas d'utilisation de la présélection de temps), éviter tout contact entre la levure et le liquide.

Utilisez, pour la mesure, toujours les mêmes unités de mesure, c.-à-d. utilisez, lors de l'indication de cuillerée à soupe ou de cuillerée à thé, les cuillers graduées jointes à l'appareil ou les cuillers que vous utilisez dans votre cuisine.

Les indications en grammes devraient être pesées pour assurer l'exactitude. Pour les indications en millilitres, utilisez le gobelet gradué. Voici la signification des abréviations utilisées dans les recettes :

CS = cuillerée à soupe (ras) (ou grande cuiller graduée)
CT = cuillerée à thé (ras) (ou petite cuiller graduée)
g = gramme
ml = millilitre
sachet = sachet de levure sèche de 7 g pour 500 g de farine - correspond à 10-15 g de levure fraîche

4. Ajouter des fruits, des noix ou des graines

Lorsque vous désirez ajouter d'autres ingrédients, vous pouvez le faire, dans tous les programmes (sauf confiture) toujours lorsque vous entendez le son bîpe. Si vous ajoutez les ingrédients trop tôt, ils sont broyés par le pétrisseur. Dans ce cas également, il est possible de sélectionner l'échelon I ou II dans différents programmes.

Au cas où aucun échelon ne serait indiqué dans une recette étant que les programmes proposés ne disposent pas d'échelons, il est possible de préparer aussi bien les grandes quantités que les petites quantités proposées

5. Indications de recette pour Backmeister

Les recettes suivantes sont prévues pour des poids de pains différents selon la tabelle ci-jointe. Conformément au tableau „déroulement de programme", vous pouvez choisir, dans certains programmes, le degré I ou II ce qui dépend de la quantité. Le modèle 68511 est délivré avec trois jeux de pétrin, les petits pétrins pour stage I et les grands pétrins pour stage II et les pétrins courbés pour le moule double.

	Moule double		Moule grande	
	Quantité de farine	Poids du pain	Quantité de farine	Poids du pain
STUFE I / Degré I	2 x 350 g max.	Pour deux petits pains de 400-500 g	750 g max.	Pour un pain de 1300 – 1500 g
STUFE II / Degré II			1000 g max.	Pour un pain de 1500 – 1800 g

Au cas où aucun degré ne serait indiqué dans une recette étant que les programmes proposés ne disposent pas de degrés, il est possible de préparer aussi bien les grandes quantités que les petites quantités proposées pour le modèle en question dans le programme indiqué.

6. POIDS DE PAIN ET VOLUME

Les recettes suivantes contiennent des indications exactes du poids de pain que notre experte, Madame Blum, a déterminé après la cuisson des pains. Vous constaterez que le poids d'un pain blanc pur est plus faible que celui d'un pain complet. Ceci est dû au fait que la farine blanche lève davantage et que des limites sont ainsi posées. Malgré ces indications pondérales exactes, de faibles écarts sont possibles. Le poids réel du pain dépend essentiellement de l'humidité de l'air qui règne lors de la préparation.

Tous les pains avec une proportion prépondérante de froment atteignent un volume plus grand et dépassent, dans la classe pondérale la plus élevée, après la levée le bord du récipient. Toutefois, ils ne débordent pas. Le bourrelet de pain au-dessus du bord de récipient est ainsi moins bruni que le pain dans le récipient.

Lorsque, pour les pains sucrés, le programme rapide est proposé, vous pouvez préparer les quantités plus petites (et uniquement celles-ci) des recettes également dans le programme gâteau à levain, le pain devient ainsi plus léger. Dans ce cas, sélectionnez l'échelon I du programme gâteau à levain.

7. Résultats de cuisson

Le résultat de cuisson dépend plus particulièrement des circonstances in situ (eau douce, humidité élevée, grande altitude, nature des ingrédients, etc.). C'est pour cette raison que les indications des recettes constituent des points de repère qui doivent éventuellement être adaptés.

Le résultat de cuisson dépend plus particulièrement des circonstances en situ (eau douce, humidité élevée, grande altitude, nature des ingrédients, etc.). C'est pour cette raison que les indications des recettes constituent des points de repère qui doivent éventuellement être adaptés. Lorsqu'une recette ne réussit pas immédiatement, tentez de trouver la cause et essayez p. ex. d'autres rapports quantitatifs.

Avant de préparer un pain avec présélection de temps dans la nuit, nous recommandons de faire d'abord un pain d'essai afin de pouvoir modifier la recette si nécessaire.

RECETTES

Toutes les recettes sont fait avec des produits en vente sur le marché allemand, en particulier avec les types de farine allemandes. Vous trouvez une explication brève de ces type sur page 70. Les recettes pour les mixtures à pain ainsi que pour les personnes allergiques ne sont pas complètement traduites, commes les produits spéciaux cités dans nos recettes ne sont pas en vente dans tous les pays. Le manufacteur ne peut pas prendre la responsabilité pour d'autres produits. Nous recommandons de suivre les instructions des producteurs de ces produits spéciaux. ¼



Information important pour l'usage du moule double :
Il faut toujours préparer deux petits pain en même temps dans le moule double, soit deux pains identiques ou deux pains différents, mais toujours dans le même programme. Il ne faut jamais laisser une moitié du moule vide, comme cela pourrait endommager le moule ainsi que l'appareil par la distribution inégale de la chaleur.

Pain blanc classique	Moule double		Grande moule	
	Degré I	Degré II	Degré I	Degré II
Pour un pain de	400 g	2 x 400 g	1080 g	1580 g
Eau	175 ml	350 ml	500 ml	700 ml
Sel	¾ CT	1 ¼ CT	1 ½ CT	2 CT
Sucre	¾ CT	1 ¼ CT	1 ½ CT	2 CT
Semoule de blé dur	100 g	200 g	200 g	300 g
Farine Type 550	175 g	350 g	500g	700 g
Levure	½ sachet	1 sachet	1 sachet	1 ½ sachet
Programme: Basis				

Pain Boulot	Moule double		Grande moule	
	Degré I	Degré II	Degré I	Degré II
Pour un pain de	450g	2 x 450 g	950 g	1500 g
Lait	160 ml	350 ml	350 ml	550 ml
Margarine/Beurre	15 g	30 g	30 g	50 g
Sel	¾ CT	1 ½ CT	1 ½ CT	2 CT
Sucre	¾ CT	1 ½ CT	1 ½ CT	2 CT
Farine 1050	300 g	600 g	650 g	1000 g
Levure sec	½ sachet	1 sachet	1 sachet	1 ½ sachet
Programme: SCHNELL+VOLLKORN				

Pain blanc à la française	Moule double		Grande moule	
	Degré I	Degré II Degré I	Degré II	
Pour un pain de	400 g	2 x 400 g	1280 g	1750 g
Eau	250 ml	500 ml	550 ml	750 ml
Sel	¾ CT	1 ½ CT	1 ½ CT	2 CT
Huile végétale	½ CS	1 ½ CS	1 ½ CT	2 CS
Farine Type 405	250 g	500 g	700 g	1050 g
Farine de blé dur	50 g	100 g	100 g	150 g
Sucre	¾ CT	1 ½ CT	1 ½ CT	2 CT
Levure sec	½ sachet	1 sachet	1 sachet	1 ½ sachet
Programme: Schnell				

Pain blanc à l'italienne – Ciabatta	Moule double		Grande moule	
	Degré I	Degré II	Degré I	Degré II
Pour un pain de	400 g	2 x 400 g	1300 g	1820 g
Eau	250 ml	500 ml	570 ml	750 ml
Sel	½ CT	1 CT	1 ½ CT	2 CT
Huile végétale	½ CS	1 CS	1 ½ CS	2 CS
Sucre	½ CT	1 CT	1 ½ CT	2 CT
Farine Type 550	250 g	500 g	650 g	950 g
Semoule de maïs	50 g	100 g	150 g	200 g
Levure sec	½ sachet	1 sachet	1 sachet	1 ½ sachet
Programme: Schnell				

Pain sucré	Moule double		Grande moule	
	Degré I	Degré II	Degré I	Degré II
Pour un pain de	500 g	2 x 500 g	1180 g	1560 g
Lait frais	175 ml	350 ml	400 ml	550 ml
Margarine/Beurre	20 g	30 g	35 g	50 g
Oeufs	1	2	4	5
Sel	½ CT	1 CT	1 ½ CT	2 CT
Miel	1 CS	2 CS	3 CS	4 CS
Farine Type 550	300 g	600 g	700 g	1000 g
Levure sec	½ sachet	1 sachet	1 sachet	1 ½ sachet
Programme: Rapide / Schnell ou Gateau / Hefekuchen Attention! Dans le programme gateau à levure chimique, le pain sera plus léger, donc nous recommandons de prendre les petites quantités, sinon le volume sera trop grand.				

Pain intégral 100%	Moule double		Grande moule	
	Degré I	Degré II	Degré I	Degré II
Pour un pain de	500 g	2 x 500 g	1140 g	1730 g
Eau	175 ml	350 ml	500 ml	700 ml
Sel	½ CT	1 CT	1 ½ CT	1 CS
Miel	½ CT	1 CT	2 CT	1 CS
Farine de blé complet	270 g	540 g	760 g	1080 g
Levure sec	½ sachet	¾ sachet	1 sachet	2 sachet
Programme: Basis+Vollkorn				

MELANGES DE FARINE POUR PAIN

Comme nos recettes pevoient les mélanges de pain en vente sur le marché allemand, nous vous recommendons de prendre les mélanges en vente dans votre région et de suivre les instructions du fabricant. Faites attention de ne pas prendre plus que 500 g de mélange de pain et 350 ml de liquide environ.

PAIN POUR LES PERSONNES ALLERGIQUES

Pour les pains sans gluten, veuillez respecter les consignes suivantes :
• Les farines sans gluten nécessitent une quantité de liquide plus importante que les farines contenant du gluten (400–500 ml de liquide tiède pour 500 g de farine).
• Les farines sans gluten ont besoin d'un peu d'huile ou de matière grasse pour donner un bon résultat. Vous pouvez utiliser de l'huile, du beurre ou de la margarine (10 à 20 g).
• Si vous faites des pains à base de farines sans gluten, vous ne pouvez pas préprogrammer le programme. Le déroulement du programme doit toujours être immédiatement démarré.
• Le pain sans gluten réalisé dans la machine à pain nécessite moins de levure que le pain cuit dans le four. Utilisez environ 3,5 à 5 g de levure déshydratée pour un pain standard.
• Si le pain s'affaisse en son milieu au cours de la cuisson, réduisez la quantité de levure d'environ 1 g. Si le pain s'affaisse encore, battez un œuf dans un gobelet mesureur et remplissez le gobelet avec la quantité de liquide nécessaire. Attention : Ne pas ajouter l'œuf en plus de la quantité de liquide !
• La croûte des pains sans gluten ne devient pas aussi brune que les pains à base de gluten. Pour des raisons de sécurité, les machines à pain ne peuvent pas avoir d'élément de chauffage par le haut de sorte que le dessus du pain reste clair. Pour donner une plus belle couleur au pain, vous pouvez battre un jaune d'œuf avec 1 c. à café de crème fraîche et le badigeonner sur le pain lorsque l'écran indique qu'il reste 1:15 de cuisson.
• Décollez au bout de 8 minutes environ de pétrissage à l'aide d'une spatule en silicone la farine ou le reste de pâte sur le rebord du moule. Si vous redécollez légèrement du moule le bord de la pâte lorsque l'écran indique qu'il reste 1:15 de cuisson, il ne reste pas ce fin bord de pâte dû à la cuisson.
Pour les personnes qui souffrent d'une allergie aux céréales ou qui doivent suivre un régime spécifique, nous avons effectué des essais de cuisson dans notre Backmeister® et obtenu de bons résultats avec différents mélanges de farines, qui sont pour partie fabriquées à base de fécule de maïs, de riz et de pomme de terre. Lorsque vous utilisez des préparations de farines, veuillez respecter les indications figurant sur l'emballage.

Nous avons obtenu de bons résultats de cuisson avec les produits de la société Schär et de la société Hammermühle Diät GmbH. Pour toute question sur les produits sans gluten ou en cas d'intolérances multiples, vous pouvez vous adresser directement à ces sociétés :

Hotline Dr. Schaer Italie +39 (0) 473/29 33 00
Hotline Hammermühle
Allemagne +49 (0) 63 21/9 58 90

Toutes les sortes de farine dénommées sont conviennent aux gateaux et aux pains dans le cadre d'un régime spéciale (coeliacie/stéatorrhée idiopathique). Même en augmentant les quantités de levure, resp. de levure de tartre les pains préparés dans le Backmeister® reste bien solide. Mettez les ingrédients dans l'ordre préscrit dans le moule.

Choisissez les programmes suivants:

- pour la préparation de pain : BASIS sombre pour une croûte bien dorée / SCHNELL sombre pour une croûte moyennement dorée.
- pour la préparation de pâte: Programme TEIG
- pour la préparation de petits gateaux avec chimique ou levure de tartre: programme BACKPULVER

SCHÄR- Mélange de farine pour pains sans gluten MIX B - Pain blanc I			
	Moule double		
Pour un pain de	480 g	2 x 480 g	1600 g
Eau chaude	250 ml	500 ml	750 ml
Vinaigre	1 CT	2 CT	2 CS
Mélange de farine MIX B	300 g	600 g	1000 g
Sel	¼ CT	½ CT	1 CT
Levure sec	¾ sachet	1 ½ sachet	2,5 sach.
Programme: Base / Basis			

SCHÄR- Mélange de farine pour pains sans gluten MIX B - Pain blanc II			
	Moule double		68511
Pour un pain de	480 g	2 x 480 g	1650 g
Eau chaude	250 ml	500 ml	750 ml
Huile	1 CT	2 CT	2 CS
Mélange de farine MIX B	300 g	600 g	1000 g
Sel	¼ CT	½ CT	1 CT
Levure sec	¾ sachet	1½ sach.	2,5 sach.
Programme: Base / Basis			

Mélange de farine pour pains sans gluten MIX B - Pain à l'huile d'olives			
	Moule double		68511
Pour un pain de	450 g	2 x 450 g	1600 g
Eau chaude	180 ml	360 ml	700 ml
Huile d'olives	3 CS	6 CS	6 CS
Blanc d'œuf	1	2	4
Mélange de farine MIX B	250 g	500 g	1000 g
Sel	½ CT	1 CT	2CT
Sucre	½ CT	1 CT	2 CT
Levure chimique	½ sach.	1 sach.	1½ sach.
Programme: Base / Basis			

SCHÄR- Pain blanc III			
	Moule double		
Pour un pain de	450 g	2 x 450	1600 g
Eau chaude	190 ml	380 ml	750 ml
Beurre mou	10 g	20 g	50 g
Mélange de farine MIX B	250 g	500 g	1000 g
Sel	1 priche	½ CT	1 CT
Levure sec	2/3 sachet	1 1/3 sach.	2,5 sach.
Programme: Base / Basis			

SCHÄR- Mélange de farine pour pains sans gluten MIX B – Pain au lait			
	Moule double		
Pour un pain de	500 g	2 x 500 g	1600 g
Lait chaud	500 ml	500 ml	750 ml
Oeuf	½	1	2
Sucre	½ CT	1 CT	1,5 CT
Sel	½ CT	1 CT	1,5 CT
Mélange de farine MIX B	250 g	500 g	700 g
Levure sec	½ sachet	1 sachet	2 sachets
Programme: Base / Basis			

SCHÄR- Mélange de farine pour pains sans gluten MIX B – Pain au beurre			
	Moule double		
Pour un pain de	500 g	2 x 500 g	1600 g
Eau chaude	150 ml	300 ml	450 ml
Beurre	50 g	100 g	140 g
Oeufs	1 ½	3	4
Mélange de farine MIX B	250g	500 g	700 g
Sel	½ CT	1 CT	1,5 CT
Sucre	½ CT	1 CT	1,5 CT
Levure sec	½ sachet	1 sachet	2 sachets
Programme: Base / Basis			

GATEAU – RECETTE DE BASE

Le Backmeister® est idéal pour préparer des gateaux. Comme la machine est équipée de pétrins, le gateau est un peu plus solide, mais le goût est excellent. La préparation de gateau ne peut pas être programmée en avance. Ajoutez les ingrédients de votre choix à la recette de base. Ne prenez pas plus que les quantités mentionnées ci-dessous. Après la cuisson, enlevez le moule et mettez-le sur une serviette humide pour 15 minutes environ. Après enlevez le gateau.

Recette de base – biscuit sablé	Moule double	Grand moule
Ingrédients pour un poids de	1000 g	1200 g
Œufs	4	6
Beurre mou	150 g	250 g
Sucre	150 g	250 g
Sucre à la vanille	1 sachet	2 sachets
Farine Type 405	450 g	550 g
Levure chimique	1 sachet	1s. + 1CT

Ingrédients en option:		
Noisettes rapées	70 g	100 g
ou: chocolat râpé	70 g	100 g
ou: flocons de coco	70 g	100 g
ou: une pomme coupé en petits morceaux (1 m)	70 g	100 g
Programme : BACKPULVER/Levure		

PREPARATION DE PATE

Votre Backmeister® vous permet de préparer facilement une pâte pour la traiter et cuire dans le four. Choisissez le programme TEIG (pâte). Vous pouvez ajouter des ingrédients après le son pendant le deuxième pétrissage. Dans le programme „Pâte“ il n’y a aucuns degrés. Néansmoins, nous vous donnons deux quantités différents.

Baguettes				
Pour un pain de	850 g	1280 g	1750 g	Préparation
Eau	375 ml	550 ml	750 ml	Couper la pâte e 2 – 4 morceaus, formez des baguettes et laissez-les lever pendant 30 – 40 minutes. Couper le surface et faites cuire dans le four préchauffé.
Levain de blé sec	1 CT	1 ½ CT	2 CT	
Sel	1 CT	1 ½ CT	2 CT	
Sucre	525 g	700 g	1050 g	
Farine Type 550	75 g	100 g	150 g	
Farine de blé dur	25 g	50 g	75 g	
Levure sec	¾ sachet	1 sachet	1½ sach.	
PROGRAMM:	Basis+Teig ou Schnell+Teig			

PREPARATION DE CONFITURE

Lavez les fruits frais et murs. Pelez les fruits avec une peau dure comme les pommes, les pèches, les poires etc. Ne prenez que les quantités indiquées, comme celles-ci sont adaptées au programme. Avec d’autres quantités la masse bouillit trop vite et écoule.
Pesez les fruits, coupez les en petits morceaux (max.1 cm) ou purez-les et remplissez cette masse dans le recipient. Ajoutez le gélisuc „2:1“ dans la quantité indiquée. Ne prenez pas du sucre normale ou du gélisuc „1:1“, comme la confiture ne gélit pas dans ce cas. Mélangez les fruits avec le sucre et commencez le programme.

Confiture aux oranges	
Oranges, pêlées et coupées	900 g
Citrons pêlées et coupées	50 g
Gélisuc „2:1“	500 g
Pelez les oranges et les citrons et coupez-les en petits morceaux. Ajoutez le sucre et mélangez les ingrédients dans le récipient. Démarrez le programme „confiture“. Enlevez le sucre qui colle aux côtés du moule à l’aide d’une spatule de caoutchouc. Si le son retentit, enlevez le moule en utilisant des poignées à plat. Versez la confiture dans des vers et fermez-les soigneusement.	
Programme:	KONFITÜRE

Confiture aux fraises	
Fraises fraîches, lavées et coupées	900 g
Gélisuc „2:1“	500 g
Jus de citron	1-2 CT
Mélangez tous les ingrédients dans le moule, démarrez le programme „confiture“. Enlevez le sucre qui colle aux côtés du moule à l’aide d’une spatule de caoutchouc,. Si le son retentit, enlevez le moule en utilisant des poignées à plat. Versez la confiture dans des vers et fermez-les soigneusement.	
Programme:	KONFITÜRE

CONDITIONS DE GARANTIE

En cas d'utilisation conforme et lors de dégâts manifestement dus à des défauts de fabrication, nos appareils sont garantis 24 mois, lors d'utilisation professionnelles 12 mois, à dater de l'achat. Notre garantie n'est valide que pour les appareils vendus en Allemagne et en Autriche. Dans tout autre pays veuillez contacter l'importateur. Veuillez envoyer à notre adresse les appareils, pour lesquels vous réclamez une suppression de défauts, avec le bon d'achat montrant la date d'achat, port payé et proprement emballé. Les coûts de transport seront remboursés en cas de garantie en Allemagne et en Autriche. Les défauts causés par usure, utilisation incorrecte ou non-respect des instructions de maintenance sont exclus. Notre obligation de garantie cesse, si de réparations ou des interventions sont accomplies par des tiers. Cette garantie n'affecte pas les droits du consommateur contre le commerçant.

TRAITEMENT DES DÉCHETS / PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT



Nos appareils sont produits selon un standard élevé de qualité pour une longue durée d'utilisation. Un entretien régulier et des réparations compétentes par notre service après-vente prolongent cette durée d'utilisation. Si néanmoins l'appareil est endommagé et ne peut plus être réparé, veuillez suivre les instructions suivantes.

Ne jamais disposer ce produit avec les dégâts de ménage. Apportez ce produit à une station de collection pour récupération de produits électriques et électroniques.

Par la collection séparée vous aidez à protéger les ressources naturelles et prenez soin, que le produit est démonté sans risque pour la santé et l'environnement.

Les recettes figurant dans la présente notice ont été soigneusement étudiées et testées par leurs auteurs et par UNOLD AG, mais elles ne sont pas garanties. Toute responsabilité des auteurs ainsi que d'UNOLD AG et ses représentants est exclue pour tous dommages corporels, matériels et pécuniaires.

GEBRUIKSAANWIJZING MODELL 68511

TECHNISCHE GEGEVENS



Vermogen:	700 W, 230 V~, 50 Hz
Afmetingen:	Ca. 41,5 x 22,0 x 34,5 cm (b/d/h)
Gewicht:	Ca. 8,5 kg
Bakvorm:	22,3 x 12,7 x 15,2 cm (b/d/h) met Whitford®-anti-aanbaklaag
Inhoud:	750 g - 1.800 g broodgewicht
Snoer:	120 cm, vast gemonteerd
Behuizing:	Staalplaat, gelakt
Deksel:	Kunststof, met kijkvenster
Uitrusting:	9 vaste programma's, 1 eigen programma, keuzetoets voor verschillende broodgewichten, keuzetoets voor bruiningsgraad, tijdkeuzeschakelaar tot max. 13 uur voorprogrammeerbaar, automatische warmhoudstand, AAN/UIT-schakelaar
Toebehoren	1 grote bakvorm, 1 dubbele bakvorm, 2 kleine kneders, 2 grote kneders, maatbeker, maatlepel, haak voor het verwijderen van de kneders, gebruiksaanwijzing met recepten

Wijzigingen en vergissingen in de uitrustingskenmerken, techniek, kleuren en design voorbehouden.

VERKLARING VAN DE SYMBOLEN



Dit symbool wijst op eventuele gevaren die letsel tot gevolg kunnen hebben of tot schade aan het apparaat leiden.



Dit symbool wijst op een eventueel verbrandingsgevaar. Ga hier altijd zeer voorzichtig te werk.

VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

Lees de volgende aanwijzingen a.u.b. door en bewaar ze goed.

1. Het apparaat kan door kinderen van 8 jaar en ouder gebruikt worden en door personen met beperkte fysieke, sensorische of mentale vaardigheden of met gebrek aan ervaring en/of kennis, mits zij onder toezicht staan of instructies over het gebruik van dit apparaat hebben gekregen en de hieruit resulterende gevaren begrepen hebben. Het apparaat is geen speelgoed. Het apparaat mag uitsluitend door kinderen gereinigd en onderhouden worden, indien deze onder toezicht staan.
2. Kinderen onder de 3 jaar moeten verwijderd worden gehouden van het apparaat of permanent onder toezicht staan.
3. Kinderen tussen de 3 en 8 jaar mogen het apparaat uitsluitend in- en uitschakelen, wanneer het apparaat zich in zijn voorziene, normale bedieningspositie bevindt, de kinderen onder toezicht staan of instructies over het gebruik van dit apparaat hebben gekregen en de hieruit resulterende gevaren begrepen hebben. Kinderen tussen de 3 en 8 jaar mogen het apparaat niet aansluiten, bedienen, reinigen of onderhouden.
4. LET OP - Delen van dit product kunnen heel heet worden en verbrandingen veroorzaken! Wees in aanwezigheid van kinderen en kwetsbare personen bijzonder voorzichtig.
5. Kinderen moeten onder toezicht gehouden worden om ervoor te zorgen dat zij niet met het apparaat spelen.
6. Bewaar het apparaat op een voor kinderen niet toegankelijke plaats.
7. Sluit het apparaat alleen aan op wisselstroom met spanning conform typeplaatje.
8. Dit apparaat mag niet met een externe tijdschakelklok of een afstandsbedieningssysteem worden gebruikt.
9. Dompel het apparaat of het snoer in geen geval in water of andere vloeistoffen.
10. Als het apparaat niet wordt gebruikt, alsmede voor het reinigen, a.u.b. eerst de stekker uit het stopcontact trekken. Vóór het afnemen van afzonderlijke delen het apparaat laten afkoelen.
11. Gebruik het apparaat nooit met een beschadigde voedingskabel, na foutieve werking of als het apparaat op enige manier is beschadigd. Laat in dit geval het apparaat

door de klantenservice controleren resp. repareren. A.u.b. niet zelf repareren. U raakt uw recht op garantie kwijt.
12. Het gebruik van niet door de fabrikant aanbevolen toebehoren kan tot beschadiging leiden. Het apparaat uitsluitend voor de voorziene doeleinden gebruiken.
13. Het apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijke doeleinden of soortgelijke doeleinden, bijv.
    - kitchenettes in winkels, kantoren of andere werkplaatsen,
    - landbouwbedrijven,
    - voor gebruik door gasten in hotels, motels of andere toeristische accomodaties,
    - in privé pensions of vakantiewoningen.
14. Het apparaat altijd zo plaatsen dat het niet van het werkvlak glijdt wat bij het kneden van een zwaar deeg kan gebeuren. Bij zeer gladde werkvlakken adviseren wij het apparaat op een dunne rubbermat te plaatsen om het slipgevaar te voorkomen.
15. De Backmeister® dient tijdens het bedrijf op een afstand van tenminste 10 cm t.o.v. andere voorwerpen te worden geplaatst. Het apparaat uitsluitend binnen gebouwen gebruiken.
16. Let erop dat de voedingskabel niet in aanraking met hete oppervlakken komt en niet over het werkvlak heen hangt opdat bijv. kinderen er niet aan kunnen trekken.
17. Het apparaat nooit op of naast een gas- of elektrisch fornuis of op een hete bakoven plaatsen.
18. Wees heel voorzichtig bij het bewegen van het apparaat, wanneer dit met hete vloeistoffen (confiture) is gevuld.
19. De bakvorm nooit tijdens het bedrijf uit het apparaat nemen.
20. Vul in het bijzonder bij witbrood geen grotere hoeveelheden in de bakvorm dan aangegeven. Als dit het geval is, wordt het brood niet gelijkmatig gebakken of het deeg stroomt over. Let op onze desbetreffende instructies.
21. Bij het testen van een nieuw recept dient u bij de eerste keer in de buurt te blijven om het bakproces te controleren.
22. Schakel het apparaat nooit in wanneer de bakvorm er niet ingezet is of deze niet met ingrediënten gevuld is. onderlinge verhouding van de ingrediënten wel klopt, het deeg niet te stevig of te slap is, of de hoeveelheid te groot is en dan eventueel overloopt.
23. Om het brood eruit te nemen mag de bakvorm in geen geval tegen een kant of werkvlak worden getikt, omdat dit tot beschadiging kan leiden.
24. Metalen folies of andere materialen mogen niet in het apparaat worden gebracht omdat hierdoor het gevaar van brand of kortsluiting ontstaat.
25. Het apparaat nooit met een handdoek of ander materiaal afdekken. Hitte en damp moeten kunnen ontwijken. Er kan brand ontstaan als het apparaat met brandbaar materiaal wordt afgedekt of in aanraking komt, bijv. met gordijnen.
26. Voordat u een bepaald brood tijdens de nacht wilt bakken, test eerst het recept zodat u kunt vaststellen of de onderlinge verhouding van de ingrediënten wel klopt, het deeg niet te stevig of te slap is, of de hoeveelheid te groot is en dan eventueel overloopt.
27. Controleer de stekker en het snoer regelmatig op slijtage en beschadigingen. Stuur het apparaat in geval van beschadigingen van het snoer of andere onderdelen a.u.b. voor controle en/of reparatie aan onze klantenservice. Ondeskundig uitgevoerde reparaties kunnen aanzienlijke gevaren voor de gebruiker veroorzaken en leiden tot het vervallen van de garantie.



LET OP:
Het apparaat is tijdens en na het gebruik zeer heet!



Open de behuizing van het apparaat in geen geval. Er bestaat gevaar voor een elektrische schok.

De fabrikant aanvaardt geen aansprakelijkheid als het apparaat voor commerciële doeleinden of op een manier wordt gebruikt die niet overeenkomt met de bedieningshandleiding.

IINBEDRIJFNAME

1. Controleer bij het uitpakken van het apparaat of alle onderdelen compleet en onbeschadigd zijn.
2. Verwijder alle verpakkingsmaterialen en losse delen uit het apparaat voordat u het voor de eerste keer gebruikt.
3. Spoel de bakvorm van de Backmeister® eerst met warm water en een mild afwasmiddel om en reinig ook de kneedhaak voordat u ze voor de eerste keer gebruikt.
4. Veeg het apparaat aan de buitenkant met een goed uitgewrongen, vochtige doek af. Het apparaat mag in geen geval in water gedompeld worden
5. Droog alle onderdelen goed af. Zet de bakvorm in het apparaat.
6. Steek vervolgens de stekker in het stopcontact. Nu is het apparaat klaar voor gebruik en kan geprogrammeerd worden.

7. Omdat er rook kan ontstaan, als het apparaat voor de eerste keer heet wordt, raden wij aan om eerst een lege bakvorm in het apparaat te zetten (zonder kneedhaak) en het programma BACKPULVER te laten lopen, om eventuele resten op de verwarmingsslangen te verwijderen.
8. Laat het apparaat enige tijd afkoelen.
9. Daarna kunt u beginnen met bakken.

EEN SNELLE START – HET EERSTE BROOD

1. Bereid het apparaat voor zoals beschreven in het hoofdstuk „Inbedrijfname“.
2. Open het deksel van de Backmeister® en haal de bakvorm eruit.
3. Besmeer het gat van de kneedhaak met een dikke laag margarine, zodat het deeg niet in de holle ruimte kan dringen en daar vast kan bakken.
4. Zet de kneedhaak op de aandrijfas in de bakvorm. Let op dat u de kneedhaak met de goede kant op de aandrijfas zet, omdat de coating anders beschadigd kan raken.
5. Doe de ingrediënten in de bakvorm, zoals in het betreffende recept aangegeven staat. Met zwaar deeg krijgt u een optimaal bakresultaat, als u de volgorde van de ingrediënten verandert, d.w.z. eerst de droge ingrediënten en daarna de vloeistof in de bakvorm doet. Als u gebruik maakt van de instelbare tijdfunctie, let er dan op dat de gist niet te vroeg in aanraking komt met de vloeistof.
6. Zet de bakvorm weer terug in het apparaat en draai de vorm hierbij in de richting van de klok, totdat hij vastklikt.
7. Sluit het deksel van het apparaat.
8. Als u tijdens het programmaverloop nog meer ingrediënten, zoals granen of noten, aan het brood wilt toevoegen, trekt u de la van de dispenser uit de houder aan de achterkant van het apparaat. Doe de gewenste ingrediënten in de la en schuif deze weer dicht. Het apparaat voegt de ingrediënten tijdens het programmaverloop automatisch op het juiste moment aan het deeg toe.
9. Steek de stekker in een stopcontact.
10. Selecteer het gewenste programma met behulp van de toets „MENU“. Druk zo lang op deze toets, totdat het gewenste programmanummer (bijv. 1 voor het basis-programma) in het display verschijnt. Aanwijzingen voor de afzonderlijke programma‘s vindt u vanaf pagina 85. Voor brood dat met een standaard bakmix gebakken wordt, krijgt u bijv. goede resultaten in het programma „Basis“.
11. Selecteer het gewenste bruiningsniveau met behulp van de toets „BRÄUNUNG“ (HELL/Licht – MITTEL/Middel – DUNKEL/Donker). Denk er a.u.b. aan dat het niet bij alle bakprogramma‘s mogelijk is om het bruiningsniveau te kiezen. Aanwijzingen hiervoor vindt u op pagina 85.
12. Selecteer het gewenste programma met behulp van de toets „STUFE“. Denk er a.u.b. aan dat het niet bij alle bakprogramma‘s mogelijk is om de grootte van het brood te kiezen. Aanwijzingen hiervoor vindt u op pagina 85.
13. Als u alle gewenste instellingen uitgevoerd hebt, drukt u op de START/STOP toets. Deze toets reageert om veiligheidsredenen steeds een beetje vertraagd.
14. Als de Backmeister klaar is met het bakken van uw brood, geeft hij door een herhaaldelijk piepgeluid aan dat het brood uit het apparaat gehaald kan worden. Als u het brood eruit wilt halen, voordat de warmhoud-tijd verstreken is, drukt u op de START/STOP toets en houdt u de toets ingedrukt, totdat de beëindiging van het programma door een signaaltoon bevestigd wordt.
15. Haal de bakvorm voorzichtig uit het apparaat. Maak hierbij gebruik van geschikte pannenlappen, om brandwonden te voorkomen. Draai de bakvorm om met de opening naar onderen en laat het brood op een rooster glijden om het af te laten koelen. Als het brood niet meteen op het rooster valt, beweeg de aandrijving van de kneedhaak dan van onderen enkele malen heen en weer, totdat het brood uit de vorm valt. Denk er hierbij aan dat de kneedhaak-aandrijving nog heet kan zijn. Maak ook hier gebruik van geschikte pannenlappen. In geen geval mag u de bakvorm tegen een rand of het aanrecht aanslaan. De bakvorm zou daardoor vervormd kunnen worden.
16. Als de kneedhaak in het brood blijft steken, kunt u hem met de meegeleverde haakspies losmaken. Steek de haakspies aan de onderkant van het nog warme brood in de opening van de kneedhaak en haak hem aan de onderste rand van de kneedhaak vast, het beste op de plek waar zich de vleugel van de kneedhaak bevindt. Trek de kneedhaak dan voorzichtig omhoog met behulp van de haakspies. Hierbij kan men zien waar de vleugel van de kneedhaak zich precies in het brood bevindt en kan hem vervolgens eruit trekken.
17. Daarna reinigt u de bakvorm, zoals op pagina 87 beschreven.





VERKLARING VAN HET BEDIENINGSVELD

Aan/Uit-Schakelaar I/O

Voor het in- en uitschakelen van het apparaat. Deze schakelaar bevindt zich onder aan de rechterzijde van de behuizing. Als u het apparaat niet gebruikt, dient u het altijd met de aan/uit-schakelaar uit te schakelen om de stroomtoevoer te onderbreken, en dan de stekker uit het stopcontact te trekken.
De programma's kunnen pas na het inschakelen van het apparaat worden geselecteerd en gestart.



Display-weergave

BASISINSTELLING:
Zodra de stekker in het stopcontact wordt gestoken, verschijnt op het display de tijdsduur van het laatste gebruikte programma. Als het apparaat langere tijd niet werd gebruikt, wordt het programma BASIS, 3:30 - (het cijfer knippert) aangegeven. De pijlen wijzen naar BASIS, STUFE I (stand) en bruining MITTEL (middel).
Hiermee wordt aangeduid dat het apparaat bedrijfsklaar is.
Tijdens de werking kan de programmastand zowel aan de hand van de teruglopende tijdaanduidingen, als aan de hand van de aanduidingen op het display worden afgelezen. De aanduidingen worden vermeld in het Engels en betekenen:

PREHEAT	=	Voorverwarmen: de vloeistof en dengrediënten worden op de optimale temperatuur erwarmd, indien nodig.
KNEAD	=	Kneden: verschijnt wanneer het apparaat zich in de kneedfase bevindt.
ADD	=	Toevoegen: u hoort tegelijkertijd een begeleidende signaaltoon. Ingrediënten nu toevoegen.
RISE (1-3)	=	Rijzen: hiermee worden de verschillende rijsfasen aangeduid.
BAKE	=	Bakken: er wordt gebakken.
COMPLETE	=	Klaar: het bakproces is beëindigd - het brood kan worden verwijderd.
KEEP WARM	=	Warmhouden: het gebakken product wordt nog 1 uur warmgehouden.

De volgende meldingen in het display geven storingen aan:

HHH: Als deze melding verschijnt nadat de START/STOP toets ingedrukt werd, is het apparaat na afloop van het vorige bakproces nog te heet. Open het deksel en laat het apparaat nog eens 10 tot 20 minuten afkoelen.
LLL: Als deze melding verschijnt, betekent dit dat de temperatuur van het apparaat te laag is. Open het deksel van het apparaat en laat het ca. 10 tot 20 minuten lang tot op kamertemperatuur opwarmen. Wij adviseren een omgevingstemperatuur van 15 tot 34 °C.
E E0 en E E1: Als deze melding verschijnt, betekent dit dat de temperatuursensor defect is. Laat het apparaat a.u.b. door onze klantenservice controleren.

START/STOP toets

Voor het starten en beëindigen van het programmaverloop. Met de START/STOP toets kunt u het programma op elk moment beëindigen. Om veiligheidsredenen reageert deze toets steeds iets vertraagd, houd de toets daarom zo lang ingedrukt, totdat een signaaltoon te horen is. In het display verschijnt de startpositie van het basis-programma. Als u een ander programma wilt gebruiken, kiest u het gewenste programma met de menutoets.

TIJDKEUZE

De programma's (m.u.v. BACKPULVER (bakpoeder), SCHNELL (snel), SCHNELL+TEIG (snel + deeg), SCHNELL+VOLLKORN (snel + volkoren) und KONFITÜRE (confituur) kunnen met behulp van een voorprogrammering worden gestart. Bij de in het betreffende programma automatisch ingevoerde tijd, en de evt. daaropvolgende warmhoudtijd van 1 uur (na beëindiging van het bakproces), moet u de uren en minuten optellen, waarna de bereiding moet worden gestart. Dit geschiedt in stappen van telkens 10 minuten.
Voorbeeld:
Het is 's avonds 20.00 uur en u wilt 's morgens om 7.00 uur vers gebakken witbrood hebben:
De ingrediënten in de aangegeven volgorde in de broodvorm doen en deze in het apparaat plaatsen. Let op dat de gist niet met de vloeistof in contact komt.
Met de toets MENÜ (menu) het gewenste programma kiezen en met de toets BRÄUNUNG (bruining) de gewenste bruining alsmede met de toets STUFE (stand) de gewenste broodgrootte invoeren.
In het voorbeeld nemen wij programma 1 = BASIS, STUFE II met een programmaduur van 3:30 uur.
De periode (in het voorbeeld is het 20.00 uur) tussen de programmering en de tijd waarop u het brood uit het apparaat wilt nemen (7.00 uur) bedraagt 11 uur.
Met de toets ZEITWAHL (tijdkeuze) moet u nu de duur van het programma in stappen van 10 minuten verhogen naar 11 uur. Zodra de tijd op de display wordt weergegeven, kunt u met de toets START/STOP het programma starten.
Het programma wordt dan op tijd gestart, zo dat het om 7 uur beëindigd is. Als u het brood dan niet meteen eruit neemt, begint de warmhoudtijd van 1 uur.
Bij het voorgeprogrammeerd bakken a.u.b. geen bederfelijke ingrediënten, zoals melk, eieren, vruchten, yoghurt, uien enz. gebruiken.

MENÜ

Met de menutoets roept u de afzonderlijke programma's op die in de tabel „Tijdelijk verloop" uitvoerig beschreven staan. In het display verschijnt het nummer dat bij het betreffende programma hoort en geeft zo het geselecteerde programma weer. Men gebruikt de programma's voor de volgende toebereidingen:

Programma-nummer	Programma-naam	Programma
1	Basis (basis)	Voor wit- en rogge-tarwebrood, het standaard programma voor alle broden.
2	Basis-Vollkorn (basis-volkoren	Voor volkorenbrood
3	Basis-Teig (basis-deeg)	Voor het bereiden van deeg
4	Schnell (snel)	Voor een snellere bereiding van wit- en rogge-tarwe-brood
5	Schnell-Vollkorn (snel-volkoren)	Voor een snellere bereiding van volkorenbrood
6	Schnell-Teig (snel-deeg)	Voor een snellere bereiding van deeg, bijv. Pizzadeeg
7	Konfitüre (confituur)	Voor het maken van confituur en jam
8	Backpulver (bakpoeder)	Voor gebak dat met bakpoeder wordt gebakken
9	Hefekuchen (gistkoek)	Voor de bereiding van zoet gistdeeg

BRÄUNUNG/BRUININGSNIVEAU

Met deze toets kan het bruiningsniveau op HELL/LICHT - MITTEL/ MIDDEL - DUNKEL/DONKER ingesteld worden. De betreffende instelling wordt in het display weergegeven.

STUFE/ BROODGROOTTE

Hiermee kan in verschillende programma‘s ingesteld worden:

Dubbele bakvorm:
Stufe/Stand I 2 kleine broden, elk van ca. 400 - 500 g
Grote bakvorm
Stufe/Stand I voor één kleiner brood van ca. 1300 - 1500 g
Stufe /StandII voor één groter brood van ca. 1500 - 1800 g

Onze adviezen hiervoor vindt u in de recepten. U ziet de betreffende instelling in het display.

EIGENPROGRAMMA

De BACKMEISTER® biedt vele programma‘s, o.a. ook een programma dat wij EIGENPROGRAMMA genoemd hebben, omdat men het zelf kan programmeren. U kunt de basisinstelling die vooraf in de fabriek geprogrammeerd werd, wijzigen wat het tijdelijk verloop van de afzonderlijke programma‘s betreft én u kunt verschillende programmaverlopen ook helemaal weglaten. Hiermee heeft u alle mogelijkheden om uw brood geheel individueel te bakken of om deeg te bereiden. Navolgend vindt een receptvoorbeeld hiervoor.
Eerst geven wij u de volgende aanwijzingen voor de basisinstelling en de omgang met het EIGENPROGRAMMA:

EIGEN PROGRAMMERING
Het programma omvat de volgende keuzemogelijkheden
Bruiningsniveau instelbaar
Timer instelbaar
Standen I en II niet instelbaar

Het voorgeprogrammeerde verloop komt overeen met het programma BASIS.

Onderdeel	Vooraf ingesteld	Tijdsbestek instelbaar
Totale tijd	3:50 uur	
Voorverwarmen	0:22	0-30 min.
Kneden	0:18	0-30 min.
1e rijsfase	0:45	0-120 min.
2e rijsfase	1:25	0-120 min.
3e rijsfase	OFF	0-120 min.
Bakken	1:00	0 - 60 min.
Warmhouden	1:00	OFF of 1:00 uur

Kies met de menu-toets EIGENPROGRAMM.
Druk op de toets PROGRAMMABSCHNITT (programmagedeelte).
Het display toont nu het eerste programmagedeelte VORHEIZEN/ PREHEAT (voorverwarmen) en de voor dit gedeelte geprogrammeerde tijd 22 minuten.
Met de toets ZEITÄNDERUNG (tijdwijziging) kunt u nu de tijd tot max. 30 min. verlengen door herhaaldelijk op de toets te drukken. Indien u de tijd wilt verkorten, drukt u na de weergave van 30 minuten verder op de toets, de telling begint dan weer bij 0 en u kunt bijv. 10 minuten programmeren. Het voor ieder programmagedeelte mogelijke tijdsframe vindt u in de tabel hiernaast. Indien u een programmagedeelte helemaal wilt weglaten, drukt u zolang op de toets ZEITÄNDERUNG tot in het display OFF verschijnt.
Druk een keer op de toets Programmabschnitt, om de uitgevoerde wijziging te bevestigen.
Druk dan opnieuw op de toets PROGRAMMABSCHNITT, om het volgende programmagedeelte op te roepen, dat dan eveneens met de af fabriek voorgeprogrammeerde tijd in het display verschijnt
Wanneer de ernaast vermelde maximaal instelbare tijd van het betreffende programmagedeelte door drukken op de toets ZEITÄNDERUNG wordt overschreden, verschijnt op het display OFF, waardoor dit gedeelte tijdens het programmaverloop wordt overgeslagen.
Steeds wanneer u een wijziging uitvoert, moet ieder programmagedeelte, ook wanneer dit niet werd gewijzigd, worden bevestigd door op de toets PROGRAMMABSCHNITT te drukken
Nadat u alle programmagedeelten hebt gewijzigd resp. bevestigd, verschijnt op het display weer het eerste programmagedeelte VORHEIZEN/PREHEAT (voorverwarmen).
Verlaat de programmawijziging door op de toets Stopp te drukken.
Op het display verschijnt de geprogrammeerde tijdsduur van het eigen programma, dat nu met de toets START gestart kan worden
Mocht van het vorige bakken nog uw eigen programma zijn ingevoerd, dan herstelt u de basisinstelling weer zoals dit hierboven in de paragraaf Basisinstelling is beschreven. Het display moet dan als totale tijdsduur weer 3:50 weergeven.

Het volgende recept is voor het in de fabriek geprogrammeerde verloop in het eigenprogramma voorzien:

Witbrood met een korst		
TIP: Dit brood smaakt bijzonder goed als u 1½ EL karwijzaad toevoegt		
	Kl. vorm	Gr. vorm
Broodgewicht, ca:	1 x 350 g	900 g
Water	125 ml	280 ml
Meel type 1050	250 g	675 g

Boter	10 g	30 g
Zout	½ TL	1 ½ TL
Droge gist	½ pakje	1 pakje
Eigen programma: Basisinstelling		

Het programmaverloop komt overeen met de basisinstelling. Als uw eigenprogramma vanwege vorige bakprocessen nog opgeslagen is, dan stelt u de basisinstelling weer in, zoals op de vorige pagina beschreven staat. Het programma moet 3:50 weergeven.
Het volgende recept werd met succes door ons getest:

Kwarkstol		
	Kl. vorm	Gr. vorm
Ingrediënten voor een gewicht van	2 x 350 g	1400 g
Eieren	1	2
Kwark 20%	125 g	250 g
Rum	2 ½ EL	5 EL
Bittere-amandelolie	2 druppels	4 druppels
Sap en geraspte schil van	½ citroen	1 citroen
Boter gesmolten	90 g	180 g
Meel type 405	250 g	500 g
Rozijnen	60 g	125 g
Amandelen gemalen	60 g	125 g
Hazelnoten gemalen	60 g	125 g
Sukade	20 g	40 g
Bakpoeder	¾ pakje	1 ½ pakje
Zout	2 snufjes	3 snufjes
Vanillesuiker	½ pakje	1 pakje
Suiker	100 g	200g
Eigen programma: kneden = 20 minuten Stel de tijden voor de afzonderlijke programmagedeelten in zoals boven beschreven PREHEAT op „OFF“ KNEAD op „20“ RISE I - Rise III op „OFF“ BAKE op „OFF“ KEEP WARM op „OFF“. Neem het deeg na het kneden uit de bakvorm en geef het de vorm van een kerststol. In de oven op 180°C, in de heteluchtoven op 160°C ca. 60 minuten bakken.		

DE FUNCTIES VAN DE BACKMEISTER®

Zoemer-functie

De zoemer klinkt

- na het aansluiten op het stroomnet en het inschakelen van het apparaat aan de AAN/UIT-schakelaar om aan te tonen dat het apparaat bedrijfsgereed is en nu de programmakeuze gedaan kan worden;
- bij het indrukken van alle toetsen;
- tijdens het tweede kneedproces, om aan te geven dat er nu graankorrels, vruchten, noten of andere ingrediënten kunnen worden toegevoegd;
- na beëindiging van het bakproces piept het apparaat meer dan eens tijdens de warmhoudfase om aan twe geven dat het programma nu geheel beëindigd is.

Stroomuitval-beveiliging

Als tijdens het gebruik van de Backmeister® de stroom uitvalt, start het apparaat automatisch, zodra er weer stroom is en zet het bakverloop daar voort, waar het onderbroken werd, als de stroomuitval tenminste niet langer dan 2 minuten heeft geduurd. Als de stroomuitval langer dan 2 minuten geduurd heeft en het display de basisinstelling weergeeft, moet de Backmeister® opnieuw gestart worden. Deze herstart is alleen dan doelmatig, als het deeg zich bij de onderbreking van het programmaverloop nog in de kneedfase bevond. In dit geval kan men het geselecteerde programma desgewenst voortzetten. Mocht het deeg zich echter al in de laatste rijsfase bevinden en de stroomuitval duurt langer, is het deeg niet meer te gebruiken en moet u van voren af aan beginnen. Als alternatief kunt u ook proberen om het deeg via het eigenprogramma af te bakken.

Veiligheidsfuncties

Na de programmastart mag het deksel alleen nog maar tijdens de kneedfase geopend worden om ingrediënten toe te voegen; in geen geval echter tijdens de rijs- en bakfase, omdat het deeg anders ineen zakt.
Als de temperatuur in het apparaat nog te hoog is om een nieuw programma te starten (boven de 40 °C), verschijnt bij een nieuwe start de melding H:HH in het display. Als dit gebeurt, haal de bakvorm dan uit de machine en wacht totdat het apparaat afgekoeld is en weer aan het begin van het oorspronkelijk geselecteerde programma staat.
Houd er a.u.b. rekening mee dat het apparaat om veiligheidsredenen geen bovenhitte heeft; daarom wordt de korst aan de bovenkant van het brood minder donker, terwijl de onderkant en de zijkanten donkerder zijn. Om veiligheidstechnische redenen is het niet toegestaan een extra verwarming in het deksel aan te brengen.
Als in het display de melding E E0 en E E1 verschijnt, betekent dit dat de temperatuursensor defect is. Laat het apparaat a.u.b. door onze klantenservice controleren.

BEREIDEN VAN BROOD, KOEK OF DEEG

Ingrediënten toevoegen

Besmeer het gat van de kneedhaak met een dikke laag hittebestendige margarine, zodat het deeg niet in de holle ruimte kan dringen en daar vast kan bakken. Plaats de kneedhaak met de lange kant naar onderen op de aandrijfas, zoals in de beschrijving van het apparaat weergegeven is die zich op de binnenzijde van de omslag bevindt.

De ingrediënten moeten in de aangegeven volgorde van het betreffende recept in de bakvorm gedaan worden.
Bij heel zwaar deeg adviseren wij om de volgorde van de ingrediënten te wijzigen en eerst de droge gist en het meel en daarna pas de vloeistof in de bakvorm te doen, zodat het deeg goed doorkneed wordt. Bij gebruik van de timerfunctie moet er echter op gelet worden dat de gist niet te vroeg met de vloeistof in aanraking komt.

Gebruik niet meer dan de maximale meel hoeveelheid.

De bakvorm in het apparaat zetten

De van een antikleeflaag voorziene bakvorm aan de rand vasthouden en ietsjes schuin in het midden van de bakruimte zetten. De bakvorm met de klok meedraaien totdat hij vastklikt.

Programmaverloop selecteren

Selecteer het gewenste programmaverloop met behulp van de menutoets. Selecteer al naargelang het programma de passende stand en het gewenste bruiningsniveau. Met de timer kunt u het verloop vertragen. Druk op de START/STOP toets. Daarna is een correctie niet meer mogelijk.

Deeg mengen en kneden

De Backmeister® mengt en kneedt het deeg automatisch zo lang, totdat het deeg de gewenste consistentie heeft.

Rusttijd

Na het kneedproces is een rusttijd voorzien, waarin de vloeistof langzaam in de gist en het meel kan dringen.

Deeg laten rijzen

Nadat het deeg voor de laatste keer gekneed is, produceert de Backmeister® de optimale temperatuur om het deeg te laten rijzen.

Bakken

De broodbakmachine regelt de baktemperatuur en de baktijd automatisch.

Warm houden

Als het bakproces beëindigd is, geeft een herhaaldelijke signaaltoon aan dat het brood of de gerechten uit het apparaat gehaald kunnen worden. Tegelijkertijd begint een warmhoud-tijd van 1 uur. Als u het brood eruit wilt halen, voordat de warmhoudtijd verstreken is, drukt u op de START/STOP toets en houdt u de toets ingedrukt, totdat de beëindiging van het programma door een signaaltoon bevestigd wordt.

Einde van het programmaverloop

Nadat het programmaverloop beëindigd is, draait u de bakvorm met behulp van pannenlappen lichtjes tegen de klok in en haalt u de bakvorm uit het apparaat.
Draai de bakvorm om met de opening naar onderen en laat het brood op een rooster glijden om het af te laten koelen. Als het brood niet meteen op het rooster valt, beweeg de aandrijving van de kneedhaak dan van onderen enkele malen heen en weer, totdat het brood uit de vorm valt. In geen geval mag u de bakvorm tegen een rand of het aanrecht aanslaan. De bakvorm zou daardoor vervormd kunnen worden.
Als de kneedhaak in het brood blijft steken, kunt u hem met de meegeleverde haakspies losmaken. Steek de haakspies aan de onderkant van het nog warme brood in de opening van de kneedhaak en haak hem aan de onderste rand van de kneedhaak vast, het beste op de plek waar zich de vleugel van de kneedhaak bevindt. Trek de kneedhaak dan voorzichtig omhoog met behulp van de haakspies. Hierbij kan men zien waar de vleugel van de kneedhaak zich precies in het brood bevindt en kan de haak vervolgens eruit trekken.
Daarna reinigt u de bakvorm, zoals op pagina 87 beschreven.



REINIGING EN ONDERHOUD



Voor het schoonmaken moet u altijd het apparaat uitschakelen en de stekker uit het stopcontact trekken en het apparaat laten afkoelen.



Laat het apparaat na gebruik steeds eerst afkoelen, voordat u het reinigt of opbergt. Het duurt ongeveer een half uur, totdat het apparaat afgekoeld is en weer gebruikt kan worden om er brood mee te bakken of deeg mee te bereiden.

1. Spoel de bakvorm van de Backmeister® eerst aan de binnenkant met warm water en eventueel met een mild afwasmiddel om en reinig ook de kneedhaak voordat u ze voor de eerste keer gebruikt.
2. Alvorens het apparaat te reinigen, steeds de stekker uittrekken en het apparaat laten afkoelen. Maak voor de reiniging uitsluitend gebruik van een mild afwasmiddel, gebruik in geen geval een chemisch reinigingsmiddel, benzine, bakovenreiniger of middelen die krassen veroorzaken.
3. Verwijder alle ingrediënten en kruimels van het deksel, de behuizing en de bakruimte met behulp van een vochtige doek. Dompel het apparaat nooit in water en vul de bakruimte nooit met water. Voor het makkelijke schoonmaken kan het deksel in een hoek van 40° worden geopend en dan eraf genomen worden.
4. Veeg de bakvorm aan de buitenkant af met een vochtige doek. Aan de binnenkant kunt u de bakvorm met warm water omspoelen. Als er ondanks de antikleeflaag toch eens deegresten in de bakvorm achterblijven, kunt u de vorm met heet water vullen en ca. 30 minuten laten inweken. Het is in de regel niet nodig om afwasmiddel toe te voegen; zonodig kan echter een mild afwasmiddel worden gebruikt. Dompel de bakvorm niet voor een langere tijd geheel onder in water of laat hem met water gevuld staan, omdat de bodemdichtingen hierdoor bros kunnen worden.
5. Zowel de kneedhaak als de aandrijfas moeten na gebruik gereinigd worden. Als de kneedhaak tijdens het bakken in de bakvorm gebleven is, kan hij later eventueel slechts moeilijk verwijderd worden. In dit geval moet u de bakvorm met warm water vullen en ca. 30 minuten laten staan. Daarna kunt u de kneedhaak heel eenvoudig uit de bakvorm halen.
6. De bakvorm en de kneedhaak zijn niet geschikt voor de vaatwasser. Gebruik voor het reinigen van de kneedhaak en de bakvorm uitsluitend warm water, een mild afwasmiddel en een zachte doek. Vermijd elke beschadiging van de antiklee-

flaag door ongeschikte reinigingsmiddelen, zoals staalsponsjes of schuurpoeder.

7. De bakvorm is voorzien van een hoogwaardige Whitford® antikleeflaag. Gebruik daarom voor de reiniging geen metalen voorwerpen die deze laag kunnen beschadigen. Het is normaal dat de kleur van de antikleeflaag op den duur verandert, dit heeft echter geen nadelige invloed op de functie ervan.
8. Veeg het kijkvenster na elk bakproces met een vochtige doek af. Mocht het kijkvenster eens sterker beslagen zijn, doe dan een beetje glasreiniger op een vochtige doek en wrijf het venster hiermee af. Nog eens met een vochtige doek navegen en afdrogen.
9. Ga voordat u het apparaat opbergt, eerst na of het geheel afgekoeld, goed gereinigd en droog is. Berg het apparaat met gesloten deksel op.

TIJDSCHEMA VAN DE PROGRAMMA'S

	BASIS					SCHNELL						
	BASIS		+ VOLLK-KORN		+ TEIG	SCHNELL	+ VOLKORN	+ TEIG	KONFITüRE	BACK-PULVER	HEFE-KUCHEN	
Broodgewicht instelbaar, stand	I	II	I	II							I	II
Bruining instelbaar	•	•				•				•		
Tijdkeuze	•	•	•	•	•						•	•
Toevoegen van ingrediënten - signaaltoon bij de 2e kneedfase Display "add"	•	•	•	•	•	•	•	•		•	•	•
Totale tijdsduur Uren	3:20	3:30	3:30	3:40	1:50	1:58	2:08	0:45	1:20	2:00	3:09	3:20
Tijd in minuten Voorverwarmen motor werkt niet	17	20	37	40	22	5	5	9	15		11	22
Langzaam roeren - linksloop	3	3	3	3	3	3	3	3			3	3
Kneden rechtsloop	2	2	2	2	2	2	2	2			2	2
Kneden rechts-/linksloop	13	13	13	13	16	20	20	16	Roeren + koken 45	Roeren 24	13	13
1e rijsfase (zonder verwarming)	45	45	45	45							45	45
Deeg glad maken	1	1	1	1							1	1
2e rijsfase (zonder verwarming)	18	18	18	18	45	7	7	15			18	18
Deeg glad maken	1	1	1	1		1	1				1	1
3e rijsfase (getempereerd)	45	45	35	35	22	25	35				39	39
Bakken	55	62	55	62		55	55			80	56	56
Einde van het programma									Rust-fase			
Warmhouden	60	60	60	60		60	60		Zonder verwarm. 20	Zonder verwarm. 20	60	60

VRAGEN OVER HET APPARAAT EN DE WERKING

Het brood blijft na het bakken in de broodvorm vastzitten?

Het brood in de broodvorm ca. 10 minuten laten afkoelen – de broodvorm omkeren – indien nodig de vleugel (kneedhaakaansluiting) licht heen en weer bewegen. Bestrijk het gat in de kneedhaak dik met hittebestendige margarine (geen halfvetmargarine!) voordat u hem er inzet, zodat er bij het kneden geen deeg in de tussenruimte binnendringen en vastbakken kan. De kneedhaak voor het bakken met wat olie invetten.
Als u met het apparaat ook confituren wilt maken, adviseren wij u voor brood en confituren telkens een eigen bakvorm te gebruiken, omdat de broden door de zuren die er ontstaan niet meer zo goed uit de vorm gehaald kunnen worden. Extra bakvormen en kneedhaken kunt u bij onze klantenservice bestellen.

Hoe kunt u gaten in het brood (kneedhaak) voorkomen?

Strooi wat meel op uw vingers en verwijder de kneedhaken voordat het deeg voor de laatste maal rijst (zie Tijdschema van de programma's en aanduiding op het display).
Wanneer u dit niet wilt, gebruik dan na het bakken de haakspies. Wanneer u dit voorzichtig doet, kunt u een groot gat voorkomen.

Het deeg loopt bij het rijzen over de bakvorm heen.

Dit gebeurt vooral bij het gebruik van tarwemeel dat op grond van het hogere gehalte aan kleefstoffen beter rijst.
Oplossing:
- De hoeveelheid meel reduceren en de overige ingrediënten aanpassen. Het klaargebakken brood heeft nog altijd een groot volume.
- 1 EL vloeibare margarine bij het meel doen.

Het brood rijst, maar zakt bij het bakken in.

Wanneer in het midden van het brood een "V"-vormige kuil ontstaat, is het meel niet kleverig genoeg. De reden hiervoor is dat het graan te weinig eiwitten bevat (dit komt voor bij verregende zomers), of
- dat het meel te vochtig is.

  Oplossing: Aan het brooddeeg voor 500 g meel 1 EL tarwekleefmiddel toevoegen.
- het brood in het programma SNEL backen
- Wanneer het brood trechtervormig in het midden inzakt, kan de oorzaak zijn dat
- de watertemperatuur te hoog was,
- er teveel water gebruikt is
- het meel te weinig kleefmiddel bevat.

Het brood is aan de bovenzijde niet bruin genoeg.

Roer 1 eierdooier en 1 TL zoete of zure room door elkaar en bestrijk daarmee het deeg na de laatste kneedfase.

Wanneer kan het deksel van de Backmeister® tijdens het bakproces worden geopend?

In principe is dit altijd mogelijk tijdens het kneedproces. Gedurende deze tijd kunnen indien nodig nog geringe hoeveelheden meel of vloeistof worden toegevoegd.
Wanneer het brood na het bakken een bepaald uiterlijk moet hebben, gaat u als volgt te werk: u opent voor de laatste rijsfase (zie tabel Tijdschema van het programma en de aanduiding op het display) voorzichtig en kort het deksel en maakt bijv. met een scherp, voorverwarmd mes een inkeping in de zich vormende broodkorst, u strooit hier graankorrels op, of bestrijkt de broodkorst met een mengsel van aardappelmeel en water zodat de korst na het bakken mooi glanst. Binnen de aangegeven tijdsduur mag u de Backmeister® voor het laatst openen, omdat het brood anders inzakt.

Wat is volkorenmeel?

Van alle graansoorten kan volkorenmeel worden gemaakt, d.w.z. ook van tarwe. De benaming volkoren betekent dat het meel uit de hele graankorrel wordt gemalen en dus ook meer ballaststoffen bevat. Volkoren-tarwemeel is daarom iets donkerder. Volkorenmeel hoeft echter geen donker brood op te leveren, zoals meestal wordt gedacht.

Waarop moet worden gelet bij het gebruik van roggemeel?

Roggemeel bevat geen kleefstoffen en het brood rijst daarom nauwelijks. "VOLKOREN-ROGGEBROOD" moet met zuurdesem worden gemaakt, omdat het anders slecht wordt verdragen.
Het deeg rijst alleen wanneer men bij gebruik van roggemeel, dat geen kleefstoffen bevat, minimaal ¼ van de aangegeven hoeveelheid door meel van het type 550 vervangt.

Wat is kleefstof in het meel?

Hoe hoger het type-getal des te minder kleefstof het meel bevat en des te minder het deeg rijst. Het hoogste kleefstofgehalte bevat meel met het type-getal 550.

Welke verschillende meelsoorten zijn er en hoe worden deze gebruikt?

Maïs, rijst, aardappelmeel
- zijn met name geschikt voor mensen die allergisch voor gluten zijn of die aan "spruw" of "coeliakie" lijden. Overeenkomstige recepten alsmede de adressen van fabrikanten van speciale ingrediënten vindt u in het receptengedeelte van deze bedieningshandleidung.

Speltmeel
- is zeer duur, echter ook volkomen vrij van chemische middelen, omdat spelt, die op zeer magere grond groeit, geen meststoffen opneemt. Speltmeel is daarom met name geschikt voor mensen die aan allergieën lijden. Er kunnen alle recepten die de meeltypes 405 - 550 - 1050 dragen, zoals in de bedieningshandleiding beschreven, worden gebruikt.

Harde-tarwemeel (DURUM)
- is vanwege zijn consistentie met name geschikt voor stokbrood en kan worden vervangen door harde-tarwegries.

Hoe kan men vers brood beter verdragen?

Wanneer u 1 gepureerde gekookte aardappel door het meel kneedt, kunt u vers brood beter verdragen.

In welke verhouding moeten rijsmiddelen worden gebruikt?

Zowel bij gist als bij zuurdesem, die in verschillende hoeveelheden te koop zijn, moet u zich aan de gegevens van de fabrikant op de verpakking houden en een hoeveelheid gebruiken die in verhouding staat tot de gebruikte hoeveelheid meel.
Voor de gistkracht is ook de hardheid van het water van groot belang, bij heel zacht water fermenteert de gist heviger, zodat de hoeveelheid gist in streken met zacht water met ca. ¼ dient te worden gereduceerd. De beste verhouding gist tot water moet

evenwel eerst worden uitgeprobeerd en eventueel nogmaals worden gewijzigd.

Wat kan men doen wanneer het brood naar gist smaakt?

Indien suiker is gebruikt, deze weglaten, waardoor het brood echter ook minder bruin wordt.
Aan het water gewone azijn toevoegen,
voor een klein brood = 1 ½ EL,
voor een groot brood 2 EL.
Het water vervangen door karnemelk of yoghurt, wat overigens bij alle recepten mogelijk is en voor de versheid van het brood ook aan te bevelen is.

Waarom smaakt het brood uit de bakoven anders dan het brood uit de BACKMEISTER®?

Dat komt door de verschillende vochtigheid: in de bakoven wordt het brood door de grotere bakruimte aanmerkelijk droger gebakken. In de BACKMEISTER blijft het brood vochtiger.

Wat betekenen de type-getallen bij het meel?

Hoe lager het type-getal, des te minder ballaststoffen het meel bevat en des te lichter het is. Omdat de aanduiding van de afzonderlijke meelsoorten van land tot land verschilt, volgt hier een kort overzicht:

		Duitsland	Oostenrijk	Zwitserland
Tarwemeel, type	Zeer fijn gemalen meel, voor koek	405	480	400
	Fijn gemalen meel, ideaal voor brood	550	780	550
	Middelfijn gemalen meel	1050	1600	1100
	Volkorenmeel, grof gemalen	1600	1700	1900
Roggemeel, type	Zeer fijn gemalen meel	815	500	720
	Fijn gemalen meel	997	960	1100
	Middelfijn gemalen meel	1150	960	1100
	Grof gemalen meel, volkorenmeel	1740	2500	1900

FOUT AAN HET APPARAAT

Fout	Oorzaak	Oplossing
Er ontwijkt rook uit de bakruimte of de luchtopeningen. Attentie: Als het apparaat voor de eerste keer gebruikt wordt, is dit normaal!	Ingrediënten plakken vast in de bakruimte of aan de buitenkant van de vorm.	Stekker uit het stopcontact trekken, buitenkant van de vorm resp. bakruimte schoonmaken.
Het brood is ten dele ingezakt en aan de onderkant vochtig.	Brood is na het bakken en warmhouden te lang in de vorm gebleven.	Brood uiterlijk na afloop van de warmhoudfase uit de vorm nemen.
Het brood laat zich slecht uit de vorm nemen.	De onderkant van het brood hangt vast aan het kneedmes.	Laat het brood even in de bakvorm afkoelen. Doordat ontstaat vocht op de korst van het brood en zodoende kan het gemakkelijker uit de vorm gehaald worden. Na het bakproces bovendien de kneedhaak en de aandrijfas reinigen. Hiervoor de bakvorm zonodig met water vullen en 30 minuten laten staan. Daarna kan de kneedhaak gemakkelijk verwijderd en gereinigd worden.
De ingrediënten zijn niet gemengd of het brood is niet goed doorgebakken.	Verkeerde programma ingesteld.	Controleer het gekozen menu en de andere instellingen nogmaals.
	Start/Stop-toets ingedrukt, terwijl de machine in bedrijf was	Ingrediënten wegdoen en helemaal opnieuw beginnen.
	Deksel meermaals geopend, terwijl de machine in bedrijf was	Het deksel mag alleen worden geopend als op het display KNEAD of RISE 2 staat aangegeven. Na de voorlaatste rijsfase het deksel niet meer openen.
	Stroom langere tijd uitgevallen tijdens het bakken	Ingrediënten wegdoen en helemaal opnieuw beginnen.
	Het roteren van de kneedhaken is geblokkeerd.	Controleren of de bakvorm en de kneedhaak correct in het apparaat geplaatst zijn. Controleren of de kneedhaak evt. geblokkeerd is door granen enz. De bakvorm uit het apparaat halen en controleren of de meenemer in het apparaat draait. Als dit niet het geval is, het apparaat naar de klantenservice opsturen. Als het lager van de bakvorm niet meer draait, moet de bakvorm vervangen worden. Een bakvorm kunt u direct bij onze klantenservice bestellen.

Fout	Oorzaak	Oplossing
Melding E E0 en E E1	Temperatuursensor is defect	Laat het apparaat a.u.b. door onze klantenservice controleren.

FOUT BIJ DE RECEPTEN

Fout	Oorzaak	Oplossing
Brood rijst te sterk	Te veel gist, te veel meel, te weinig zout, of meerdere van deze oorzaken	a/b
Brood rijst helemaal niet of niet genoeg	Geen of te weinig gist Te oude of bedorven gist Vloeistof te heet Gist is met vloeistof in contact gekomen Verkeerd of te oud meel Te veel of te weinig vloeistof Te weinig suiker	a/b e c d e a/b/g a/b
Deeg rijst te sterk en druipt over de rand van de bakvorm	Door heel zacht water rijst de gist sterker Te veel melk beïnvloedt de werking van de gist.	f/k c
Brood is in elkaar gezakt	Broodvolume te groot voor de vorm, daarom zakt het in elkaar	a/f m
Brood heeft na het bakken een deuk	Te vroege of te snelle werking van de gist door te warm water, een warme bakruimte of een te hoog vochtgehalte. Te weinig kleefstof in het meel.	c/h/i l
Zware, klonterige structuur	Te veel vloeistof Te veel melk of te weinig vloeistof Te weinig gist of suiker Te veel vruchten, volkoren of andere ingrediënten Te oud of slecht meel	a/b/h a/b/g a/b b e
Brood in het midden niet doorgebakken	Te veel of te weinig vloeistof Hoog vochtgehalte, Recepten met vochtige ingrediënten, b.v. yoghurt	a/b/g h g
Open, grove structuur met gaten	Te veel water Hoog vochtgehalte, te warm water Te hete vloeistof	g/b h/i c
Schimmelachtig, niet gebakken oppervlak	Broodvolume groter dan de vorm Hoeveelheid meel te groot, vooral bij witbrood Te veel gist of te weinig zout of te veel zuiker Behalve de suiker nog andere zoete ingrediënten	a/f f a/b b
Broodsneden onregelmatig of plakkerig	Brood niet voldoende afgekoeld (damp ontweken)	j
Meelresten op de korst van het brood	Meel bij het kneden aan de zijkanten niet goed in het deeg verwerkt	g l

Oplossing van de fouten

a	Meet en weeg de ingrediënten zorgvuldig af.
b	Pas de hoeveelheden correct aan en controleer of u een van de ingrediënten vergeten hebt.
c	Neem een andere vloeistof of laat deze tot kamertemperatuur afkoelen.
d	Voeg de ingrediënten toe in de voorgeschreven volgorde. Maak een klein kuiltje in het midden en doe daar de gebrokkelde of droge gist in. Vermijd direct contact van de gist met de vloeistof.
e	Gebruik alleen verse ingrediënten, die op de juiste wijze bewaard zijn.
f	Reduceer de totale hoeveelheid ingrediënten. Gebruik in geen geval meer meel dan aangegeven. Reduceer alle ingrediënten eventueel met 1/3.
g	Corrigeer de hoeveelheid vloeistof. Als u vochtige ingrediënten gebruikt, moet de hoeveelheid vloeistof gereduceerd worden.
h	Bij zeer vochtig weer 1-2 eetlepels minder gebruiken
i	Bij warm weer niet met tijdselectie werken. Gebruik koude vloeistoffen.
j	Neem het brood meteen na het bakken uit de vorm en laat het op een rooster minstens een kwartier afkoelen, voordat u het snijdt.
k	Gebruik minder gist of reduceer eventueel alle ingrediënten met ¼.
l	Voeg een eetlepel tarwekleefstof bij het deeg.
m	Het brood in het programm SNEL bakken.

OPMERKINGEN BIJ DE RECEPTEN

1. INGREDIËNTEN

Omdat ieder ingrediënt een bepaalde rol speelt voor het resultaat van het brood, is bij het toevoegen van de ingrediënten het afmeten net zo belangrijk als de juiste volgorde.

De belangrijkste ingrediënten, zoals vloeistof, meel, zout, suiker en gist (zowel droge als verse gist kan worden gebruikt) hebben een grote invloed op het resultaat bij de bereiding van brood en deeg. Gebruik daarom altijd de betreffende hoeveelheden in een juiste verhouding tot elkaar.

Gebruik de ingrediënten lauwwarm, wanneer u het product direct bereidt. Wanneer u het programma “Tijdkeuze” kiest, moeten de ingrediënten koud zijn, zodat de gist niet te vroeg fermenteert.
Margarine, **boter** en **melk** beïnvloeden uitsluitend de smaak van het brood.

De hoeveelheid **suiker** kan met 20 % worden verminderd, zodat de korst lichter en dunner wordt zonder dat daardoor het overige bakresultaat wordt beïnvloed. Indien u een zachtere en lichtere korst prefereert, kunt u de suiker door honing vervangen.

Gluten, die tijdens het kneden in het meel ontstaan, zorgen voor de structuur van het brood. Het ideale meelmengsel bestaat uit 40 % volkorenmeel en 60 % witmeel.

Wanneer u hele **graankorrels** wilt toevoegen, laat deze dan eerst een nacht inweken. Verlaag de hoeveelheid meel en de vloeistof (tot 1/5 minder) dienovereenkomstig.

Zuurdesem is onmisbaar bij het gebruik van roggemeel. Het bevat melk- en azijnzuurbacteriën, die ervoor zorgen dat het brood lucht wordt en subtiel aangezuurd is. U kunt zelf zuurdesem maken, wat echter enige tijd vergt. Daarom gebruiken wij in de onderstaande recepten geconcentreerd zuurdesempoeder, dat in pakjes van 15 g (voor 1 kg meel) verkrijgbaar is. De gegevens in de recepten (½ - ¾ - 1 pakje) moeten worden aangehouden, omdat het brood bij te kleine hoeveelheden gaat kruimelen.

Indien u **zuurdesempoeder** in andere concentraties (verpakkingen van 100 g voor 1 kg meel) gebruikt, moet u 1 kg meel met ca. 80 g verminderen, c.q. volgens het recept aanpassen.

Vloeibaar zuurdesem dat in zakjes verpakt te koop is, kan eveneens goed worden gebruikt. Houd u zich met betrekking tot de hoeveel-heid aan de gegevens op de verpakking. Giet de vloeibare zuurdesem in de maatbeker en vul dit aan met de in het recept aangegeven hoeveelheid vloeistof.

Tarwezuurdesem, dat eveneens gedroogd te koop is, verbetert de deegsamenstelling en de smaak en houdt het brood langer vers. Het heeft een zachtere smaak dan roggezuurdesem.

Bak uw zuurdesembrood in het “BASIS-” of “VOLLKOREN”-programma, zodat het goed rijst en goed gebakken wordt.

Bakkersgist vervangt de zuurdesem en is alleen bepalend voor de smaak. Er kan in de Backmeister® zeer goed mee worden gebakken. Let op onze speciale recepten.

Tarwezemelen voegt u aan het deeg toe, wanneer u een bijzonder ballastrijk en luchtig brood wilt maken. Gebruik 1 EL voor 500 g meel en verhoog de hoeveelheid vloeistof met ½ EL.

Tarwekleefstof is een natuurlijke hulpstof van graaneiwitten. Het zorgt ervoor dat het brood luchtiger wordt, een groter volume heeft, minder vaak inzakt en lichter verteerbaar is. Met name bij gebakken volkorenproducten en gebakken producten van zelfgemalen meel is dit effect heel duidelijk.

Kleurmout, dat we in enkele recepten vermelden, is een donker gebrand gerstemout. Het wordt gebruikt om een donkerdere kruim en korst te verkrijgen (bijv. bij donker brood). Er is ook een roggemout verkrijgbaar, dat niet zo donker is. Deze moutsoort is verkrijgbaar in natuurvoedingswinkels.

Broodkruiden kunt u aan al onze rogge-tarwe-broden toevoegen. De hoeveelheid wordt bepaald door uw smaak en de gegevens van de fabrikant.
Puur lecithine-poeder is een natuurlijke emulgator die het volume van de producten verhoogt, de kruim zachter en weker maakt en de producten langer vers houdt.

Alle hierboven genoemde - vetgedrukte - bakhulpmiddelen en ingrediënten zijn verkrijgbaar in reformwinkels, reformafdelingen van supermarkten of in molens. U kunt deze bakartikelen ook per catalogus bestellen bij:

Hobbybäcker-Versand - Inge Pinzer
Am Mühlholz 6 – 89287 Bellenberg
Tel. 07306/925900 - Fax 07306/925905
Internet: www.hobbybaecker.de

2. AANPASSEN VAN DE INGREDIËNTEN

Indien u de hoeveelheden van de ingrediënten verhoogt of verlaagt, houd er dan rekening mee, dat de hoeveelheidsverhoudingen met het originele recept overeen moeten komen. Om een perfect resultaat te bereiken, moeten de volgende basisregels voor de aanpassing van de ingrediënten in acht worden genomen:

Vloeistoffen/meel: Het deeg moet week zijn (niet te week), iets kleven, maar geen draden vormen. Een bal ontstaat bij lichte deegsoorten. Bij zware deegsoorten, zoals volkorenrogge, of korrelbroden is dat niet het geval. Controleer het deeg 5 minuten na de eerste kneedfase. Indien het nog te vochtig is, moet u meel toevoegen tot het deeg de juiste consistentie heeft. Is het deeg te droog, kneed er dan lepelgewijs water doorheen.

Vervangen van vloeistoffen: Indien u bij een recept ingrediënten gebruikt die vloeistof bevatten (bijv. kwark, yoghurt enz.), moet de bijbehorende hoeveelheid vloeistof worden aangepast. Wanneer u eieren gebruikt, sla deze dan in de maatbeker stuk en vul het geheel aan met vloeistof tot de voorgeschreven hoeveelheid.
Indien u op grote hoogte woont (vanaf 750 m) rijst het deeg sneller. De hoeveelheid gist kan in dergelijke streken met ¼ tot ½ TL worden verminderd, om een overmatig rijzen te voorkomen. Hetzelfde geldt voor streken waar zeer zacht water wordt gebruikt.

3. Toevoegen en afmeten van de ingrediënten en hoeveelheden

Altijd eerst de vloeistof en het laatst de gist toevoegen. Om te voorkomen dat de gist te snel gaat werken (met name bij gebruik van de tijdkeuze), moet u ervoor zorgen dat de gist en de vloeistof niet met elkaar in contact komen.
Gebruik voor het afmeten altijd dezelfde maateenheden, d.w.z. gebruik voor het afmeten in EL en TL ofwel de bij de bakautomaat geleverde maatlepels ofwel lepels zoals u die thuis gebruikt.
De hoeveelheden in grammen moet u nauwkeurig wegen.
Voor de hoeveelheden in milliliters kunt u de bijgeleverde maatbeker gebruiken.

De afkortingen in de recepten betekenen:
EL = afgestreken eetlepel (of maatlepel groot)
TL = afgestreken (grote) theelepel (of maatlepel klein)
g = gram
ml = milliliter
Pckg. pakje = pakje droge gist met een inhoud van 7 g voor 500 g meel – komt overeen met 20 g verse gist

4. Toevoegen van vruchten, noten of graankorrels

Wanneer u ingrediënten wilt toevoegen kunt u dat in alle programma‘s (behalve confituren) alleen doen, wanneer de pieptoon te horen is. Indien u de ingrediënten te vroeg toevoegt, worden ze door de kneedhaak vermalen.
Wanneer in de recepten geen standen worden aangegeven, omdat deze in de voorgestelde programma‘s niet aanwezig zijn, dan lukken zowel de kleine als de grote hoeveelheden die wij voor het betreffende model voorstellen, in het aangegeven programma.

De programma‘s zonder standschakeling zijn hierop ge-programmeerd.

5. Receptgegevens voor de Backmeister-modellen 68511
De volgende recepten zijn voor twee verschillend grote apparaten bedoeld en bevatten daarom verschillende opgaven m.b.t. de hoeveelheden.

	Kleine bakvorm	Grote bakvorm
STUFE (stand) I	voor 2 kleine broden, elk van ca. 400 - 500 g	voor broden van ca. 1300 - 1500 g
STUFE (stand) II		voor broden van ca. 1500 - 1.800 g

Conform de tabel Programmaverloop kunt u in enkele programma’s stand I of stand II voor verschillende grootten van het brood kiezen.
Het model wordt met telkens twee verschillend grote kneedhaken geleverd. Gebruik de grode kneedhaken wanneer u in stand II groten broden bakt opdat de ingrediënten goed gemengd en gekneed worden. Wanneer u in stand I kleinere broden bakt, raden wij aan om de kleine kneedhaken te gebruiken om overmatig groten gaten in het brood te voorkomen.
Wanneer in de recepten geen standen worden aangegeven, omdat deze in de voorgestelde programma‘s niet aanwezig zijn, dan lukken zowel de kleine als de grote hoeveelheden die wij voor het betreffende model voorstellen, in het aangegeven programma.
Bij sommige recepten zijn alleen hoeveelheden voor stand I aangegeven, omdat in stand II de broden of te groot worden of het deeg zou kunnen overstromen of de broden in stand II niet lukken. De programma‘s zonder standschakeling zijn hierop geprogrammeerd.

6. GEWICHT EN VOLUME VAN HET BROOD
In de onderstaande recepten vindt u precieze gegevens m.b.t. het gewicht van het brood, die onze adviseuse, mevrouw Blum, na het bakken van de broden heeft vastgesteld. U zult vaststellen dat de gewichten bij zuiver witbrood lager zijn dan bij volkorenbrood. Dit komt doordat witmeel sterker rijst en de gewichten daarop gebaseerd zijn.
Ondanks deze precieze gewichtsgegevens, kunnen er kleine afwijkingen voorkomen. Het daadwerkelijke ge-wicht van het brood hangt in grote mate af van de luchtvochtigheid tijdens de bereiding.
Alle broden met een overwegend tarwe-aandeel bereiken een groter volume en komen in de hoogste ge-wichtsklasse na de laatste rijsfase boven de rand van de broodvorm uit. Ze stromen echter niet over. De broodbolling boven de rand van de broodvorm is daarom iets minder bruin dan het brood binnen de broodvorm.
Wanneer bij zoete broden het programma Snel wordt voorgesteld, kunt u de kleinere hoeveelheden (alleen deze) van de betreffende receptvoorstellen ook in het programma Gistkoek bakken, waardoor het brood luchtiger wordt. Kies in het programma Gistkoek dan Stand I.

7. BAKRESULTATEN
Het bakresultaat hangt met name af van de plaatselijke omstandigheden (zacht water - hoge luchtvochtigheid - grote hoogte – samenstelling van de ingrediënten enz.). Daarom zijn de gegevens in de recepten richtwaarden, die eventueel moeten worden aangepast. Wanneer een bepaald recept niet in een keer lukt, laat de moed dan niet zakken, maar tracht de oorzaak te achterhalen en probeer bijv. eens andere hoeveelheidsverhoudingen.
Wij adviseren, voordat u met behulp van de Tijdkeuze `s nachts brood gaat bakken, eerst een proefbrood te bakken, zodat u indien nodig het recept nog kunt wijzigen.

RECEPTEN

De volgende recepten zijn samengesteld voor het gebruik van droge gist opdat u deze probleemloos ook met de tijdkeuze kunt bakken.



BELANGRIJKE OPMERKING VOOR DE DUB. BAKVORM:
Neem a.u.b. in acht dat u bij gebruik van de dub. bakvorm altijd twee broden moet bakken. Dit kunnen twee gelijke of twee verschillende broden zijn. Daarom hebben wij de recepten zowel voor één klein brood als voor twee kleine broden aangegeven. U mag in geen geval maar één klein brood bakken, omdat dan door de ongelijke verdeling van de hitte zowel de bakvorm als het apparaat schade zouden kunnen oplopen.

Klassiek witbrood

	Dub. bakvorm		Grote bakvorm	
	Stand I		Stand I	Stand II
Broodgewicht, ca:	400 g	2 x 400	1.080g	1.580g
Water	175 ml	350 ml	500 ml	700 ml
Zout	¾ TL	1 ¼ TL	1 ½ TL	2 TL
Suiker	¾ TL	1 ¼ TL	1 ½ TL	2 TL
Harde tarwegriesmeel	100 g	200 g	200 g	300 g
Meel type 550	175 g	350 g	500g	700 g
Gist	½ p.	1 p.	1 p.	1 ½ p.
Programma: Schnell+Vollkorn				

Wit boerenbrood

	Dub. bakvorm		Grote bakvorm	
	Stand I		Stand I	Stand II
Broodgewicht, ca:	450 g	2 x 450	950 g	1.500 g
Melk	160 ml	320 ml	350 ml	550 ml
Margarine/boter	15 g	30 g	30 g	50 g
Zout	¾ TL	1 ½ TL	1 ½ TL	2 TL
Suiker	¾ TL	1 ½ TL	1 ½ TL	2 TL
Meel type 1050	300 g	600 g	650 g	1.000 g
Droge gist	½ p.	1 p.	1 p.	1 ½ p.
Programma:	Basis (basis)			

Frans witbrood

	Dub. bakvorm		Grote bakvorm	
			Stand I	Stand II
Broodgewicht, ca:	400 g	2 x 400	1.280 g	1.750 g
Water	250 ml	500 ml	550 ml	750 ml
Zout	¾ TL	1 ½ TL	1 ½ TL	2 TL
Plantaardige olie	½ EL	1 ½ EL	1 ½ EL	2 EL
Meel type 405	250 g	500 g	700 g	1.050 g
Harde-tarwemeel	50 g	100 g	100 g	150 g
Suiker	¾ TL	1 ½ TL	1 ½ TL	2 TL
Droge gist	½ p.	1 p.	1 p.	1 ½ p.
Programma:	Schnell (snel)			

Italiaans witbrood - Ciabatta

	Dub. bakvorm		Grote bakvorm	
			Stand I	Stand II
Broodgewicht, ca:	400 g	2 x 400	1.300 g	1.820 g
Water	250 ml	500 ml	570 ml	750 ml
Zout	½ TL	1 TL	1 ½ TL	2 TL
Plantaardige olie	½ EL	1 EL	1 ½ EL	2 EL
Suiker	½ TL	1 TL	1 ½ TL	2 TL
Meel type 550	250 g	500 g	650 g	950 g
Maïsgriesmeel	50 g	100 g	150 g	200 g
Droge gist	½ p.	1 p.	1 p.	1 ½ p.
Programma:	Schnell (snel)			

Zoet brood

	Dub. bakvorm		Grote bakvorm	
	Stand I		Stand I	Stand II
Broodgewicht, ca:	500 g	2 x 500	1.180 g	1.560 g
Verse melk	175 ml	350 ml	400 ml	550 ml
Margarine/boter	20 g	30 g	35 g	50 g
Eieren	1	2	4	5
Zout	½ TL	1 TL	1 ½ TL	2 TL
Honing	1 EL	2 EL	3 EL	4 EL
Meel type 550	300 g	600 g	700 g	1.000 g
Droge gist	½ p.	1 p.	1 p.	1 ½ p.
Programma: Attentie!	SCHNELL of HEFEKUCHEN Met het programma Hefekuchen wordt het brood luchtiger, waarbij dan echter uitsluitend de hoeveelheden van stand I gebruikt mogen worden, omdat anders het volume te groot wordt.			

100 % volkorenbrood

	Dub. bakvorm		Grote bakvorm	
	Stand I		Stand I	Stand II
Broodgewicht ca:	500 g	2 x 500	1.140 g	1.730 g
Water	175 ml	350 ml	500 ml	700 ml
Zout	½ TL	1 TL	1 ½ TL	1 EL
Honing	½ TL	1 TL	2 TL	1 EL
Tarwevolkorenmeel	270 g	540 g	760 g	1080 g
Droge gist	½ p.	¾ p.	1 p.	2 p.
Programma:	Basis+Vollkorn			

BRODEN UIT BAKMENGSELS

Het gebruik van moderne bakmengsels is heel simpel omdat vele bakmengsels de benodigde gist reeds bevatten. U moet slechts in het begin enkele minuten tijd besteden:

1. Apparaat inschakelen.
2. Vocht invullen (ca. 300 ml per 500 g bakmengsel. Wij hebben goede resultaten behaald door de hoeveelheid vloeistof te reduceren, d.w.z. dat voor 100 g meel/volkorenmeel ca. 60 tot 70 ml vloeistof gebruikt wordt.
3. De overeenkomstige hoeveelheid bakmengsel toevoegen.
4. Indien nodig droge gist toevoegen (indien het bakmengsel deze niet bevat), 1 kleine UNOLD® maatlepel neemt 2,5 g droge gist op,
5. Het programma kiezen.
6. START drukken,
7. De rest doet de Backmeister® voor u.

BROOD VOOR MENSEN MET EEN ALLERGIE

Neem bij glutenvrij brood de volgende aanwijzingen in acht:
• Voor glutenvrij meel is meer vloeistof nodig dan glutenbevattend meel (400-500 ml lauwwarme vloeistof per 500 g meel).
• Om goede resultaten te verkrijgen moet aan glutenvrij meel een beetje olie of vet worden toegevoegd. U kunt olie, boter of ook margarine gebruiken (10 tot 20 g).
• Als u brood van glutenvrij meel maakt, kunt u het programma niet vooraf programmeren. Het programmaverloop moet altijd meteen gestart worden.
• Voor glutenvrij brood dat in de broodbakmachine gebakken wordt is minder gist nodig dan voor brood dat in de oven gebakken wordt. Gebruik ca. 3,5 tot 5 g droge gist voor een standaard brood.
• Als het brood tijdens het bakken in het midden ineen zakt, reduceert u de hoeveelheid gist met ca. 1 g. Als het brood toch nog ineen zakt, doet u een ei in een maatbeker en vult u de maatbeker met de benodigde hoeveelheid vloeistof op. Attentie: het ei niet extra aan de hoeveelheid vloeistof toevoegen!
• De korst van glutenvrij brood wordt niet zo donker als de korst van glutenbevattend brood. Broodbakmachines mogen om veiligheidsredenen geen bovenhitte hebben, zodat de bovenkant van het brood licht van kleur blijft. Om een mooiere kleur aan het brood te geven, kunt u een eidooier met 1 tl room verroeren en het brood hiermee bestrijken, als het display als resterende verlooptijd 1:15 aangeeft.
• Verwijder na ca. acht minuten kneedtijd met behulp van een siliconen pannenlikker de resten van het meel resp. van het deeg van de rand van de bakvorm. Als u bij een resttijd van 1:15 de deegrand nogmaals van de bakvorm verwijdert, blijft tijdens het bakken geen dunne deegrand achter.
Voor personen, die allergisch zijn voor granen of die zich aan een bepaald dieet moeten houden hebben wij met verschillende meelmengsels, die ten dele op basis van maiszetmeel, rijstzetmeel of aardappelzetmeel vervaardigd zijn, baktests in onze Backmeister® uitgevoerd en hierbij goede resultaten behaald. Houd u bij het gebruik van bakmengels a.u.b. steeds aan de aanwijzingen op de verpakking.
Wij hebben goede bakresultaten behaald met de producten van de firma Schär en de firma Hammermühle Diät GmbH. Bij vragen over glutenvrije producten of overgevoeligheidsreacties kunt u direct contact opnemen met deze firma's

Hotline firma Schär
Duitsland Tel. +49 (0)8 00/1 81 35 37
Oostenrijk Tel. +43 (0)8 00/29 17 28

Hotline Hammermühle
Duitsland Tel. +49 (0) 63 21/9 58 90
De noodzakelijke ingrediënten zijn verkrijgbaar in reformwinkels en biowinkels. De producten van de firma Hammermühle kunnen via het bovengenoemde telefoonnummer direct bij de fabrikant besteld worden. Alle genoemde meelsoorten zijn geschikt voor koek, gebak en brood in het kader van een speciaal dieet voor bijzondere voeding (coeliakie/spruw). Ook bij toevoeging van grotere hoeveelheden van gist, resp. wijnsteenbakpoeder blijven de broden die in de Backmeister® werden gebakken, relatief vast.
Doe de ingrediënten in de bakvorm. Selecteer de volgende programma's:

- voor het bereiden van brood
  "BASIS" donker, waarmee het brood een donkerdere korst krijgt, „SCHNELL" donker, waarmee het brood een zwakkere korst krijgt.
- voor het bereiden van deeg, die u verder wilt verwerken: programma „TEIG"
- voor het bereiden van brood met bakpoeder of wijnsteen als rijsmiddel: programma „BACKPULVER"

Hammermühle bakmengselen voor mensen met allergieën

Kastanjebrood	Dub. bakvorm		Grote bakvorm	
	Stand I		Stand I	Stand II
Broodgewicht ca.	500 g	2 x 500	1.000 g	1.500 g
Water	200 ml	390 ml	390 ml	585 ml
Olie	10 g	20 g	20 g	30 g
Bakmengsel Kastanjebrood	250 g	500 g	500 g	750 g
Droge gist	¾ TL	1 ½ TL	1 ½ TL	2 ¼ TL
PROGRAMMA:	BASIS of SCHNELL			
100 g bevatten ca. 1494 kJ/352 kcal	eiwit 2 g koolhydr:85 g vet 0,5 g		zonder melk zonder ei zonder soja	

Witbrood	Dub. bakvorm		Grote bakvorm	
	Stand I		Stand I	Stand II
Broodgewicht ca.	500 g	2 x 500	1.000 g	1.500 g
Water	200 ml	390 ml	390 ml	585 ml
Margarine (melkvrij)	10 g	20 g	20 g	30 g
Bakmengsel Witbrood	250 g	500 g	500 g	750 g
Droge gist	¾ TL	1 ½ TL	1 ½ TL	2 ¼ TL
PROGRAMMA:	BASIS of SCHNELL			
100 g bevatten ca. 1494 kJ/352 kcal	eiwit 2 g koolhydr:85 g vet 0,5 g		zonder melk zonder ei zonder soja	

Licht brood	Dub. bakvorm		Grote bakvorm	
	Stand I		Stand I	Stand II
Broodgewicht ca.	500 g	2 x 500	1.000 g	1.500 g
Melk	200 ml	400 ml	400 ml	600 ml
Ei, geklopt	½, kl. M	1, kl. M	1, kl. M	1, kl. L
Meel-mix licht	135 g	400 g	400 g	600 g
Suiker	½ TL	2 TL	2 TL	3 TL
Zout	½ TL	1 ½ TL	1 ½ TL	2 ¼ TL
Droge gist	1 TL	2 TL	2 TL	3 TL
PROGRAMMA:	BASIS of SCHNELL			
100 g bevatten ca. 969 kJ/232 kcal	eiwit 5 g koolhydraten 46 g vet 3 g			

Rogge-tarwe-brood m. kruiden	Dub. bakvorm		Grote bakvorm	
	Stand I		Stand I	Stand II
Broodgewicht ca.	500 g	2 x 500	1.000 g	1.500 g
Water	200 ml	400 ml	400 ml	600 ml
Olie	½ EL	1 EL	1 EL	1,5 EL
Kruiden, gehakt	1 EL	2 EL	2 EL	3 EL
Meel-mix plus	200 g	400 g	400 g	600 g
Suiker	½ EL	1 EL	1 EL	1,5 EL
Zout	1 TL	2 TL	2 TL	3 TL
Droge zuurdesem	2 ½ EL	5 EL	5 EL	7,5 EL
Droge gist	¾ TL	1 ½ TL	1 ½ TL	2 TL
PROGRAMMA:	BASIS of SCHNELL			
100 g bevatten ca. 876 kJ/210 kcal	eiwit 2 g koolhydr:46 g vet 2 g		zonder melk zonder ei	

Gistdeeg	Dub. bakvorm		Grote bakvorm	
	Stand I		Stand I	Stand II
Broodgewicht ca.	500 g	2 x 500	1.000 g	1.500 g
Melk	190 ml	375 ml	375 ml	500 ml
Margarine/boter	60 g	120 g	120 g	160 g
Ei, klasse M, geklopt	1 ½	3	3	4
Meel-mix licht	260 g	525 g	525 g	700 g
Suiker	6 EL	12 EL	12 EL	16 EL
Zout	¼ TL	½ TL	½ TL	½ TL
Bourbonvanille of ger. citroenschil	naar smaak		naar smaak	
Droge gist	¾ TL	1 ½ TL	1 ½ TL	2 TL
PROGRAMMA:	basis + TEIG			
Meel-mix licht om te verwerken	100-150 g			
TIP: Het deeg verder verwerken tot zoete gebakjes of koek. De bovenzijde van het gebak evt. met een mengsel van ei en melk bestrijken.				
100 g bevatten ca. 1135 kJ/271 kcal	eiwit 5 g koolhydr:43 g vet 9 g		zonder ei	

Bakmengsels van Dr. Schär

Wij aanbevelen Stufe I (stand I) voor de dub. bakvorm en Stufe II (stand II) voor de grote bakvorm.

SCHÄR-glutenvrij broodmeelmengsel MIX B - witbrood I			
	Dubbele vorm		Groot
Broodgewicht ca.	480 g	2 x 480 g	1.600 g
Warm water	250 ml	500 ml	750 ml
Azijn	1 TL	2 TL	2 EL
Broodmeelmengsel MIX B	300 g	600 g	1.000 g
Zout	¼ TL	½ TL	1 TL
Droge gist	¾ p.	1 ½ p.	2½ p.
PROGRAMMA:	BASIS		

SCHÄR-glutenvrij broodmeelmengsel MIX B - witbrood II			
	Dubbele vorm		Groot
Broodgewicht ca.	480 g	2 x 480 g	1.600 g
Warm water	250 ml	500 ml	750 ml
Olie	1 TL	2 TL	2 EL
Broodmeelmengsel MIX B	300 g	600 g	1.000 g
Zout	¼ TL	½ TL	1 TL
Droge gist	¾ p.	1 ½ p.	2½ p.
PROGRAMMA:	BASIS		

SCHÄR-glutenvrij broodmeelmengsel MIX B - witbrood II			
	Dubbele vorm		Groot
Broodgewicht ca.	450 g	2 x 450 g	1.700 g
Warm water	180 ml	360 ml	700 ml
Olijfolie	3 EL	6 EL	6 EL
Eiwit van ei	1	2	4
Broodmeelmengsel MIX B	250 g	500 g	1.000 g
Zout	½ TL	1 TL	2 TL
Suiker	½ TL	1 TL	2 TL
Bakpoeder	½ p.	1 TL	2 p.
PROGRAMMA:	backpulver		
TIP: Bij dit brood altijd de kneedhaak vóór het bakken uitnemen.			

SCHÄR-glutenvrij broodmeelmengsel MIX B - witbrood III			
	Dubbele vorm		Groot
Broodgewicht ca.	450 g	2 x 450 g	1.600 g
Warm water	190 ml	380 ml	750 ml
Zachte boter	10 g	20 g	2 EL
Broodmeelmengsel MIX B	250 g	500 g	1.000 g
Zout	1 snufje	½ TL	1 TL
Droge gist	2/3 p.	1 1/3 p.	2½ p.
PROGRAMMA:	BASIS		

SCHÄR-glutenvrij broodmeelmengsel MIX B - boterbrood			
	Dubbele vorm		Groot
Broodgewicht ca.	500 g	2 x 500 g	1400 g
Warm water	150 ml	300 ml	450 ml
Boter	50 g	100 g	2 EL
Eieren, geklopt	1 ½	3	140 g
Broodmeelmengsel MIX B	250 g	500 g	4
Zout	½ TL	1 TL	700 g
Suiker	½ TL	1 TL	1 ½ TL
Droge gist	½ p.	1 p.	2 p.
PROGRAMMA:	BASIS		

SCHÄR-glutenvrij broodmeelmengsel MIX B - melkbrood			
	Dubbele vorm		Groot
Broodgewicht ca.	500 g	2 x 500 g	1.600 g
Warme melk	250 ml	500 ml	650 ml
Ei, geklopt	½	1	2
Suiker	½ TL	1 TL	1 ½ TL
Zout	½ TL	1 TL	1 ½ TL
Broodmeelmengsel MIX B	250 g	500 g	700 g
Droge gist	½ p.	1 p.	2 p.
PROGRAMMA:	BASIS		

CAKE - BASISRECEPT

In de BACKMEISTER kunt u ook heel goed cake van roerdeeg bakken. Omdat het apparaat met kneed- en niet met roerwerktuigen werkt, wordt de cake een beetje steviger, hetgeen echter aan de smaak geen afbreuk doet. Het is niet mogelijk om het bakken van cake vooraf te programmeren. In het programma BACKPULVER (bakpoeder) zijn er geen verschillende standen, daarom geven wij per model slechts één hoeveelheid aan.
Aan het basisrecept kunt u verschillende ingrediënten toevoegen. Aan uw fantasie worden geen beperkingen opgelegd. Let daarbij op dat de hierna volgend vermelde hoeveelheden niet overschreden worden, want anders is de cake eventueel niet goed doorgebakken. Neem na het bakken de bakvorm uit het apparaat en plaats de bakvorm op een vochtige doek. Laat de cake ca. 15 minuten in de vorm afkoelen. Dan kunt u de cake met een rubberen deegkrabber aan de zijkanten van de bakvorm gemakkelijk losmaken en voorzichtig omdraaien.

Basisrecept gebak van roerdeeg			
	Dub. bakvorm per helft	Grote vorm Stand I	Grote vorm Stand II
Gewicht van het gebak, ca:	500 g	1.000 g	1.200 g
Eieren	2	4	6
Zachte boter	75 g	150 g	250 g
Suiker	75 g	150 g	250 g
Vanillesuiker	½ p.	1 p.	2 p.
Meel type 405	225 g	450 g	550 g
Bakpoeder	½ p.	1 p.	1 p. + 1 TL

Ingrediënten naar keuze om het basisrecept te variëren:

Geraspte noten	40 g	70 g	100 g
Of: geraspte chocolade	40 g	70 g	100 g
Of: kokosvlokken	40 g	70 g	100 g
Of: geschilde en in blokjes gesneden (1cm) appel	40 g	70 g	100 g
PROGRAMMA:	Backpulver		

DEEGBEREIDING

In uw Backmeister® kunt u op eenvoudige wijze deeg bereiden, dat u dan vervolgens verder kunt verwerken en in de bakoven kunt bakken. U kunt het programma Deeg nemen (zie ook tabel „Tijdschema van de programma's"). In beide programma's kan men tijdens het tweede kneden, wanneer de pieptoon te horen is, ingrediënten toevoegen. Bij het programma Deeg bestaan er geen verschillende standen voor het bakken.

Franse stokbroden		
	Stand I	Stand II
Broodgewicht ca.	1.280 g	1.750 g
Water	550 ml	750 ml
Zout	1 ½ TL	2 TL
Suiker	1 ½ TL	2 TL
Meel type 550	700 g	1.050 g
Harde-tarwemeel	100 g	150 g
Tarwezuurdesem gedr.	50 g	75 g
Droge gist	1 p.	1 ½ p.
PROGRAMMA:	Basis+Teig of Schnell+Teig	

Bereiding:
Het deeg in 2 - 4 stukken verdelen, langwerpige, grote broden vormen en gedurende 30 - 40 minuten laten rijzen. Bovenzijde telkens schuin inkepen en in de bakoven bakken.

CONFITUREN BEREIDEN

Confituren of jam kunnen in de Backmeister® snel en eenvoudig klaargemaakt worden. Ook wanneer u nog nooit voorheen confituren of jam gemaakt heeft, moet u het eens een keertje proberen. Als u met het apparaat ook confituren wilt maken, adviseren wij u voor brood en confituren telkens een eigen bakvorm te gebruiken, omdat de broden door de zuren die er ontstaan niet meer zo goed uit de vorm gehaald kunnen worden.

1. Verse, rijpe vruchten wassen. Appels, perziken, peren en andere vruchten met een harde schil eventueel schillen.
2. Neem steeds de aangegeven hoeveelheden, omdat deze nauwkeurig op het programma Confituren afgestemd zijn. Anders zal de massa te vroeg koken en overlopen. De vruchten in kleine stukken (max 1 cm) snijden of pureren.
3. De geleisuiker „2:1“ in de aangegeven hoeveelheid toevoegen. Gelieve uitsluitend deze geleisuiker en geen huishoudsuiker of geleisuiker „1:1“ te gebruiken omdat de confituur dan niet vast wordt. Meng de vruchten met de suiker en start het programma, dat nu volledig automatisch verloopt.
4. Na 1 uur en 20 minuten piept het apparaat en kunt u de confituur in potjes vullen en deze goed afsluiten.

Aardbeienconfituur	
Verse aardbeien gewassen, schoongemaakt en kleingesneden of gepureerd	900 g
Geleisuiker „2:1“	500 g
Citroensap	1-2 TL
Alle ingrediënten in de broodvorm met een rubberen krabber dooreenmengen. Programma „Confituren“ kiezen en starten. Suikerresten met een spatel van de zijwanden van de broodvorm verwijderen. Wanneer het signaal weerklinkt, de broodvorm met pannenlap uit het apparaat nemen De confituur in potjes vullen en deze goed afsluiten.	
Programma:	KONFITÜRE

Sinaasappeljam	
Sinaasappelen geschild en in kleine stukjes gesneden	900 g
Citroenen geschild en in kleine stukjes gesneden	50 g
Geleisuiker „2:1“	500 g
Sinaasappelen en citroenen schillen en in stukjes snijden. Suiker toevoegen en alle ingrediënten in de bak dooreen-mengen. Programma KONFITÜRE kiezen en starten. Met een rubberen spatel suikerresten van de zijkanten van de bak verwijderen. Wanneer het signaal weerklinkt, de bak met een pannenlap uit het apparaat nemen. De jam in potjes vullen en deze goed afsluiten.	
Programma:	KONFITÜRE

GARANTIEVOORWAARDEN

Wij geven op onze apparaten een garantietermijn van 24 maanden (12 maanden bij commerciële gebruik), gerekend vanaf de dag van aanschaf. Deze garantie geldt voor schade, die bij correct gebruik aantoonbaar is veroorzaakt door een fout in de productie. Binnen de garantietermijn verhelpen wij materiaalen productiefouten door herstelling of vervanging naar onze keuze.
Onze garantie is slechts geldig voor in Duitsland en Oostenrijk verkopte apparaten. In andere landen a.u.b. de importeur aanspreken. Apparaaten, waarvoor garantie in aanspraak wordt genomen, moeten ons samen met een kopie van de machineel gegenereerde kassabon waaruit de koopdatum duidelijk wordt, alsmede een beschrijving van de fout goed verpakt aan onze klantenservice worden toegezonden, porto betaald. Als er sprake van garantie is, worden de verzendingskosten in Duitsland en Oostenrijk aan de klant vergoed. De garantie dekt geen schade veroorzaakt door slijtage, onbehoorlijk gebruik/foutieve handelingen en niet-naleving van de onderhoudsen reinigingsaanwijzingen. Het recht op garantie vervalt, wanneer reparaties of manipulaties aan het apparaat door derden worden doorgevoerd. Eventuele rechten van de eindgebruiker t.o.v. de verkoper of distributeur worden door deze garantie niet aangetast.

VERWIJDEREN VAN AFVAL / MILIEUBESCHERMING



Onze apparaten zijn geproduceerd met een hoge qualiteit voor een lange gebruik. Regelmatige onderhoud en vakkundig reparaties door onze klantenservice verlengt de gebruiksduur. Wanneer het apparat defekt is en kan niet meer gerepareerd worden, let op de volgende instructies.
Dit product mag niet samen met het normale huishoudelijke afval worden afgevoerd. U dient dit product bij een voor het recycleren van elektrische of elektronische apparaten aangewezen verzamelplaats in te leveren. Door het separaat inzamelen en recycleren van afvalproducten helpt u mee bij het zuinig omgaan met de natuurlijke hulpbronnen en zorgt u ervoor dat het product op een gezondheidsen milieuvriendelijke manier afgevoerd wordt.

De recepten in deze gebruiksaanwijzing zijn door de auteurs en door UNOLD AG zorgvuldig ontwikkeld en getest. Een garantie kan er echter niet worden aanvaard. De auteurs en/of UNOLD AG en haar gemachtigden kunnen in geen geval aansprakelijk worden gesteld voor letsel, materiële schade en financiële schade.
Op aanvraag zenden wij uw meer recepten per e-mail.

ISTRUZIONI PER L‘USO MODELLO 68511

SPECIFICHE TECNICHE

Potenza:	700 W, 230 V~, 50 Hz
Misure:	Circa 41,5 x 22,0 x 34,5 cm (lung./largh./alt.)
Peso:	Circa 8,50 kg
Cestello:	Cestello doppio, interno 10,0 x 12,5 x 15,2 cm ciascuno (lung./largh./alt.) Cestello grande, interno: 22,3 x 12,7 x 15,2 cm (lung./largh./alt.) con rivestimento antiaderente Whitford®
Peso del pane:	Cestello grande: 1.300 – 1.800 g Cestello doppio: 350 – 500 g ciascuno
Massima quantità di farina:	Cestello grande: max. 1.000 g Cestello doppio: max. 350 g ciascuno
Cavo di alimentazione:	Circa 120 cm, montato in maniera fissa
Scocca:	Lamiera d‘acciaio verniciata
Coperchio:	Plastica, con finestrella di ispezione
Dotazioni:	9 programmi memorizzati, 1 programma personale, tasto selettore per diversi pesi del pane, selettore del grado di doratura, temporizzatore programmabile con max. 13 ore di anticipo, tenuta in caldo automatica, interruttore ON/OFF
Accessori:	1 cestello grande, 2 pale impastatrici piccole, 2 pale impastatrici grandi per cestello grande, 1 cestello doppio, 2 pale impastatrici curve per cestello doppio, misurino a bicchiere, misurino a doppio cucchiaio, gancio da estrazione

CE

Con riserva di modifiche ed errori relativi a caratteristiche delle dotazioni, tecnica, colore e design

SIGNIFICATO DEI SIMBOLI



Questo simbolo segnala possibili pericoli in grado di provocare lesioni a persone o danni all‘apparecchio.



Questo simbolo indica un possibile pericolo di ustioni. In presenza di questo simbolo agire sempre con la massima cautela.

AVVERTENZE DI SICUREZZA

Si raccomanda di leggere e conservare le presenti istruzioni.

1. L‘apparecchio può essere utilizzato da bambini a partire dagli 8 anni di età e da persone che presentano ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o che difettano della necessaria esperienza e/o conoscenze solo se adeguatamente sorvegliati o addestrati sull‘uso in sicurezza dell‘apparecchio e se a conoscenza dei rischi correlati. L‘apparecchio non è un giocattolo. La pulizia e la manutenzione dell‘apparecchio possono essere effettuate da bambini soltanto sotto sorveglianza.
2. L‘apparecchio deve essere tenuto fuori dalla portata dei bambini di età inferiore a 3 anni oppure questi devono essere sorvegliati costantemente.
3. I bambini di età compresa tra 3 e 8 anni dovrebbero accendere e spegnere l‘apparecchio soltanto quando questo si trova nella posizione di comando normalmente prevista, se sono sorvegliati o se sono stati istruiti in relazione all‘uso sicuro e hanno compreso i pericoli risultanti. I bambini di età compresa tra 3 e 8 anni non dovrebbero collegare, manovrare, pulire o sottoporre a manutenzione l‘apparecchio.
4. CAUTELA - Parti di questo prodotto possono essere molto calde e causare ustioni! In presenza di bambini e persone a rischio usare la massima cautela.I bambini devono essere sorvegliati per accertarsi che non giochino con l’apparecchio.
5. I bambini devono essere sorvegliati per accertarsi che non giochino con l’apparecchio.
6. Conservare l‘apparecchio fuori dalla portata dei bambini.
7. Collegare l’apparecchio soltanto a corrente alternata con la tensione indicata nella targhetta.
8. Questo apparecchio non deve essere comandato tramite un timer esterno o un sistema di telecomando.

9. Non immergere mai l‘apparecchio o il cavo di alimentazione in acqua o altri liquidi.
10. L’ apparecchio non è idoneo per il lavaggio in lavastoviglie.
11. Non toccare mai né l‘apparecchio né il cavo di alimentazione con le mani bagnate.
12. Quando l‘apparecchio è inutilizzato, nonché prima della pulizia, spegnerlo e staccare la spina dalla presa elettrica. Prima di asportare i singoli componenti lasciar raffreddare l‘apparecchio.
13. Staccare il cavo di alimentazione dalla presa elettrica sempre mediante la spina, mai tramite il cavo.
14. Non trasportare l‘apparecchio per il cavo di collegamento.
15. Usare l‘apparecchio solo in interni.
16. L‘utilizzo di accessori non raccomandati dal produttore può causare danni. Usare l‘apparecchio soltanto per lo scopo previsto.
17. Posizionare l‘apparecchio di modo che non possa scivolare dal piano di lavoro, ad es. quando impasta una pasta pesante. Ciò va tenuto presente in particolare in caso di partenza differita tramite temporizzazione quando l‘apparecchio lavora incustodito. Se i piani di lavoro sono molto lisci l‘apparecchio va collocato su un tappetino in gomma sottile, al fine di prevenire rischi di scivolate.
18. L’apparecchio è progettato esclusivamente per l’uso domestico o impieghi similari, ad es.
    - in aree cucina di negozi, uffici o altri luoghi di lavoro,
    - aziende agrituristiche,
    - per l‘uso da parte degli ospiti di hotel, motel o altre strutture ricettive,
    - in pensioni private o case di vacanza.
19. Quando è in funzione il Backmeister® deve trovarsi ad una distanza di almeno 10 cm dagli altri oggetti. Usare l‘apparecchio solo all‘interno di edifici.
20. Fare in modo che il cavo non tocchi alcuna superficie calda e non penda dal bordo di tavoli, di modo che ad es. i bambini non possano strattonarlo.
21. Non appoggiare mai l‘apparecchio su o accanto a fornelli a gas o elettrici o su un forno caldo.
22. Nello spostare l‘apparecchio pieno di liquidi caldi (confettura) è richiesta la massima prudenza.
23. Non estrarre mai il cestello ad apparecchio in funzione.
24. Non riempire il cestello con quantità di ingredienti superiori a quelle indicate, in particolare non per il pane bianco. Così facendo, infatti, il pane non cuoce in maniera uniforme oppure l‘impasto trabocca. Osservare le nostre avvertenze in merito.
25. La prima volta che si sperimenta una nuova ricetta è meglio rimanere nei paraggi della macchina a sorvegliare il processo.
26. Non lasciar mai surriscaldare l‘apparecchio a cestello non inserito.
27. Per sformare il pane non sbattere mai il cestello contro spigoli o piani di lavoro, in quanto così facendo lo si danneggia.
28. Nell‘apparecchio non devono mai venir introdotte pellicole metalliche o altri materiali, in quanto ciò crea il rischio di incendi o cortocircuiti.
29. Non coprire mai l‘apparecchio con stracci o altri materiali. Calore e vapore devono infatti poter essere dissipati e fuoriuscire. Se l‘apparecchio è coperto o entra in contatto con materiale infiammabile, come ad es. tende, può scoppiare un incendio.
30. Prima di preparare un determinato tipo di pane di notte, sperimentare la ricetta per accertarsi che il rapporto reciproco tra gli ingredienti sia corretto, la pasta non sia troppo dura o troppo molle o la quantità eccessiva in quanto in questo caso potrebbe traboccare.
31. Non aprire mai la scocca dell‘apparecchio. Sussiste il pericolo di scosse elettriche.
32. Controllare regolarmente la spina e il cavo di alimentazione per verificare che non vi siano usura o danni. In caso di danni al cavo di collegamento o ad altre parti, inviare l’apparecchio al nostro Servizio clienti per il controllo e la riparazione. Riparazioni inadeguate possono comportare notevoli pericoli per l‘utente e causare l‘esclusione dalla garanzia.



ATTENZIONE:
Durante il funzionamento l‘apparecchio diventa molto caldo!



Non aprire mai la scocca dell‘apparecchio. Pericolo di scossa elettrica.

Il fabbricante non si assume alcuna responsabilità per montaggi errati, utilizzi errati o inadeguati o per riparazioni eseguite da terzi non autorizzati.

MESSA IN FUNZIONE

1. Nello sballare l‘apparecchio verificare che tutti i componenti siano integri e presenti.
2. Prima del primo utilizzo estrarre dall‘interno dell‘apparecchio tutti i materiali da imballo e i componenti spediti alla rinfusa.
3. Prima del primo impiego lavare il cestello del Backmeister® con acqua calda e un detersivo delicato e pulire le pale impastatrici.
4. Strofinare l‘apparecchio con un panno umido ben strizzato. L‘apparecchio non deve mai essere immerso in acqua.
5. Asciugare bene tutti i componenti. Introdurre nell‘apparecchio il cestello desiderato.
6. Inserire la spina nella presa. L‘apparecchio è ora pronto a funzionare e può essere programmato.
7. Dato che al primo riscaldamento può sprigionarsi del fumo, la prima volta raccomandiamo di mettere in funzione l‘apparecchio con il cestello inserito ma vuoto (senza pala impastatrice) nel programma BACKPULVER/Torte in modo da eliminare eventuali residui presenti sulle serpentine di riscaldamento.
8. Lasciar raffreddare l’apparecchio per qualche tempo.
9. Quindi è possibile iniziare a preparare il pane.

PRIMI PASSI - IL PRIMO PANE

1. Preparare l‘apparecchio come illustrato nel capitolo „Messa in funzione“.
2. Aprire il coperchio del Backmeister® ed estrarre il cestello.
3. Spalmare attorno al foro della pala impastatrice uno spesso strato di margarina termoresistente, di modo che la pasta non possa penetrare nella cavità e qui solidificarsi.
4. Mettere le pale impastatrici sugli alberi motori nel cestello.
5. Versare nel cestello gli ingredienti indicati nella ricetta. Per gli impasti pesanti un risultato ottimale della preparazione può essere ottenuto modificando la sequenza degli ingredienti, ossia mettendo prima gli ingredienti secchi e poi il liquido. Se si usa la funzione di temporizzazione fare attenzione che il lievito non entri in contatto con il liquido anzitempo.
6. Reintrodurre il cestello nell‘apparecchio finché scatta in posizione.
7. Chiudere il coperchio del Backmeister®.
8. Inserire la spina in una presa elettrica e accendere l’apparecchio tramite l‘interruttore ON/OFF.
9. Selezionare il programma desiderato. Indicazioni sui singoli programmi sono fornite da pagina 103 in poi. Per i pani realizzati con miscela standard buoni risultati si ottengono ad es. con il programma „Base“.
10. Selezionare il grado di doratura desiderato tramite il tasto BRÄUNUNG/Doratura (Hell/chiaro – Mittel/medio – Dunkel/scuro). Si tenga presente che non in tutti i programmi è possibile effettuare questa selezione. Indicazioni in merito sono fornite a pagina 103.
11. Selezionare la grandezza del pane desiderata. Si tenga presente che non per tutti i programmi è possibile selezionare la grandezza del pane. Indicazioni in merito sono fornite a pagina 103.
12. Dopo avere effettuato tutte le impostazioni desiderate, premere il tasto START/STOP. Per ragioni di sicurezza il tasto Start/Stop reagisce con un certo ritardo. Pertanto è normale che alla pressione del tasto l‘apparecchio non si avvii immediatamente, bensì soltanto dopo alcuni secondi. Attendere che la pressione del tasto sia confermata da un segnale acustico (dopo circa 3 secondi). Si raccomanda di non premere il tasto più di una volta, in quanto altrimenti si interrompe nuovamente il programma.
13. A seconda del programma selezionato, durante il secondo processo di impasto vengono inviati segnali acustici multipli. A questo punto è possibile aprire il coperchio e aggiungere all‘impasto altri ingredienti come noci. Quindi richiudere il coperchio.
14. Quando la cottura del pane è terminata, il Backmeister segnala mediante segnali acustici ripetuti che il pane può essere sformato. Se si desidera sformare il pane prima che sia trascorso il tempo di tenuta in caldo, premere e tenere premuto per qualche istante il tasto START/STOP finché l‘interruzione del programma è confermata da un apposito segnale acustico.
15. Estrarre il cestello con cautela. Per evitare ustioni, usare presine idonee. Capovolgere il cestello e lasciar scivolare il pane su una gratella per farlo raffreddare. Se il pane non scende subito da solo sulla gratella, smuovere alcune volte dal basso l‘azionamento della pala impastatrice finché il pane scivola fuori. Fare attenzione in quanto gli azionamenti della pala impastatrice possono essere ancora caldi. Anche in questo caso usare presine idonee. Il cestello non va mai sbattuto contro spigoli o piani di lavoro. Così facendo potrebbe infatti deformarsi.
16. Se le pale impastatrici rimangono incastrate nel pane possono essere staccate con il gancio fornito in dotazione. Introdurre il gancio lungo il lato inferiore del pane ancora caldo fino all‘apertura della pala impastatrice e inclinare il gancio sul bordo inferiore della pala, preferibilmente nel punto in cui questa si trova. Quindi, con il gancio, tirare cautamente la pala impastatrice verso l‘alto. Così facendo è possibile vedere in che punto del pane si trova la pala ed estrarla.
17. Quindi pulire il cestello come illustrato a pagina 105.





SPIEGAZIONE DEL PANELLO COMANDI

Interruttore ON/OFF

Questo interruttore è posto sul lato inferiore destro della scocca. Quando l'apparecchio non è in uso spegnerlo sempre tramite l'interruttore ON/OFF, in modo da interrompere l'alimentazione elettrica e quindi staccare la spina dalla presa elettrica.

I programmi possono essere selezionati e avviati solo dopo l'accensione dell'apparecchio.



Visualizzazione del display

IMPOSTAZIONE BASE:

Non appena la spina è inserita nella presa elettrica il display indica la durata temporale dell'ultimo programma impiegato. Dopo lunghi periodi di inutilizzo è mostrato il programma BASIS/Base, 3:30 - (il numero lampeggia). La frecce indicano „BASIS/Base" - „STUFE/Livello II" e doratura „MITTEL/Media".

In questo modo è indicata la condizione di pronto a funzionare.

Durante l'esercizio lo stato del programma può essere compreso sia dal conto alla rovescia del tempo che dalle indicazioni del display. Le indicazioni sono in inglese e significano:

PREHEAT = Preriscaldamento
Il liquido e gli ingredienti vengono riscaldati alla temperatura ottimale, se necessario.

KNEAD = Impasto
Compare quando l'apparecchio è nella fase di impasto.

ADD = Aggiunta
Inoltre è inviato un segnale acustico. Aggiungere gli ingredienti.

RISE (1-3) = Lievitazione
Indica le differenti fasi di lievitazione.

BAKE = Cottura
E' eseguita la cottura.

COMPLETE = Finito
Il procedimento di cottura è terminato, il pane può venir sformato.

KEEP WARM = Tenuta in caldo
Il prodotto preparato è tenuto in caldo ancora per un'ora.

ZEITWAHL/Temporizzazione

Usare la funzione di temporizzazione solo per ricette già sperimentate con successo sotto sorveglianza e quindi non modificare più tali ricette.

CAUTELA: Se la quantità di pasta è eccessiva questa può traboccare e bruciarsi aderendo all'elemento riscaldatore. Ciò causa, a sua volta, lo sviluppo di fumo soprattutto all'inizio del processo di cottura.

I programmi Basis/Base, Basis-Vollkorn/Base integrale, Basis-Teig/Base impasto e Hefekuchen/Dolci possono essere avviati con differimento temporale.

Mettere gli ingredienti nel cestello nella sequenza indicata e quindi introdurre il cestello nell'apparecchio. Accertarsi che il lievito non entri in contatto con il liquido.

Inserire la spina dell'apparecchio nella presa.

Con il tasto MENÜ selezionare il programma desiderato e con il tasto BRÄUNUNG scegliere la doratura desiderata.

Il display indica il tempo di esecuzione residuo del programma selezionato, nel programma BASIS/Base sul livello 1 ad es. 2 ore e 55 minuti.

A questo punto impostare, con il tasto ZEITWAHL/Temporizzazione, il numero di ore tra cui il pane deve essere pronto.

Esempio:

Sono le ore 20:00 e vuole avere del pane bianco fresco pronto per le 7:00 del mattino successivo.

Con il tasto Menü selezionare il programma desiderato e con il tasto BRÄUNUNG scegliere la doratura preferita. Nell'esempio viene usato il programma 1 = Basis/Base. Il programma termina alle 6 del mattino. Quindi inizia il tempo di tenuta in caldo di un'ora.

Pertanto per poter avere il pane fresco caldo alle 7:00 del mattino, la sera alle 20:00 si deve aumentare di 10 ore il tempo del programma premendo ripetutamente il tasto ZEITWAHL/Temporizzazione. Ciò si effettua premendo il tasto ZEITWAHL/Temporizzazione a intervalli di 10 minuti ciascuno.

Al termine premere il tasto START/STOP per avviare il programma di panificazione con il differimento temporale. Nota bene:

Quando si esegue la panificazione con differimento temporale non usare ingredienti facilmente deperibili, come latte, uova, frutta, yogurt, cipolle ecc.

Tasto START/STOP

Serve ad avviare e terminare la sequenza del programma. Con il tasto START/STOP è possibile interrompere il programma in qualunque posizione. Per ragioni di sicurezza questo tasto reagisce con un leggero ritardo. Pertanto tenerlo premuto finché viene inviato un segnale acustico. Sul display compare la posizione iniziale del programma Basis/Base. Se si vuole usare un altro programma, selezionarlo con il tasto Menü.

MENÜ

Con il tasto Menü si richiamano i singoli programmi dettagliatamente descritti nella Tabella „Sequenza temporale". Sul display compare il numero corrispondente al programma che, in quanto tale, indica il programma selezionato. Si utilizzano i programmi per le seguenti preparazioni:

Numero del programma	Nome del programma	Tipo di programma
1	Basis/Base	Programma standard per tutti i tipi di pane, come ad es. pani bianchi e misti
2	Basis-Vollkorn/Base-integrale	Per pani integrali
3	Basis-Teig/ Basis-pasta	Per la preparazione di paste
4	Schnell/ Rapido	Per la preparazione rapida di pane bianco e misto
5	Schnell-Vollkorn/ Rapido-integrale	Per la preparazione rapida di pani integrali
6	Schnell-Teig/ Rapido-pasta	Per la preparazione rapida di paste, ad es. pasta per pizza
7	Konfitüre/ Confettura	Per cuocere confetture e marmellate. Per la preparazione di confetture ci si dovrebbe procurare un secondo cestello da usare esclusivamente per queste.
8	Backpulver/ Torte	Per prodotti da forno preparati con lievito in polvere
9	Hefekuchen/ Dolci	Per la preparazione di paste lievitate dolci
10	Programma personale:	Per la programmazione individuale di una sequenza del programma. Vedere a questo proposito il capitolo „Programma personale".

BRÄUNUNG/Doratura

Con questo tasto è possibile impostare la doratura su HELL/ chiara - MITTEL/media - DUNKEL/scura. In alcuni programmi non è possibile selezionare questa funzione (informazioni in merito a pagina 106, Tabella Sequenza temporale). La relativa regolazione è indicata sul display.

STUFE/Livello

Con questo possono essere impostati diversi programmi:
Cestello doppio:
Livello I 2 x 350 g di farina al massimo, per un peso del pane di due pani piccoli da circa 400-500 g ciascuno
Cestello grande
Livello I 750 g di farina al massimo, per pani di circa 1.300 - 1.800 g
Livello II 1.000 g di farina al massimo, per pani di circa 1.500 -1.800 g

Si tenga presente che non in tutti i programmi è possibile impostare la grandezza del pane (informazioni in merito a pagina 106, Tabella Sequenza temporale). Nelle ricette sono riportati i nostri consigli in merito. L'impostazione è indicata sul display.

PROGRAMMA PERSONALE

Il Backmeister® mette a disposizione numerosi programmi, tra cui anche uno chiamato PROGRAMMA PERSONALE in quanto può essere programmato in maniera autonoma dal singolo utente. L'impostazione base preprogrammata può essere modificata sia per quanto riguarda la sequenza temporale delle singole fasi che tralasciando diverse sequenze di programma. Ciò offre la possibilità di preparare pani o paste seguendo una propria ricetta personale. Qui di seguito è fornito un esempio di ricetta.
Prima tuttavia forniamo alcune avvertenze sull'impostazione base e l'uso del PROGRAMMA PERSONALE:

PROGRAMMAZIONE PERSONALE
Il programma consente le seguenti possibilità di selezione
Grado di doratura impostabile
Temporizzazione impostabile
Livelli I e II non impostabili
Aggiunta di ingredienti sì (segnale acustico durante il programma di impasto)

Sezione	Preimpostata	Intervallo temporale impostabile
Tempo totale	3:50 ore	
Preriscaldamento	22 minuti	0-30 minuti
Impasto	18 minuti	0-30 minuti
1° lievitazione	45 minuti	0-120 minuti
2° lievitazione	1 ora 25 minuti	0-120 minuti
3° lievitazione	OFF	0-120 minuti
Cottura	60 minuti	0-60 minuti
Tenuta in caldo	60 minuti	OFF o 60 minuti

Premendo ripetutamente il tasto ZEITÄNDERUNG/Modifica tempo è possibile allungare il tempo fino ad un max. di 30 minuti. Per abbreviare il tempo, continuare a premere dopo che compare l'indicazione 30 minuti. Il conteggio ricomincia da 0 ed è possibile programmare ad es. 10 minuti. L'intervallo temporale possibile per ogni sezione del programma è indicato nella tabella seguente. Se si desidera tralasciare un'intera sezione del programma, premere il tasto Zeitänderung/Modifica tempo finché il display visualizza OFF.
Premere una volta il tasto PROGRAMMABSCHNITT/Sezione del programma per confermare la modifica effettuata.
Quindi premere nuovamente il tasto PROGRAMMABSCHNITT per richiamare la successiva sezione del programma che è quindi indicata sul display assieme al tempo preprogrammato.
Se il tempo massimo impostabile indicato accanto alla sezione del programma è superato premendo il tasto ZEITÄNDERUNG/ Modifica tempo, il display visualizza OFF. In questo caso questa sezione è saltata nella sequenza del programma.
Ciascuna sezione del programma deve essere confermata premendo il tasto PROGRAMMABSCHNITT anche se non è stata modificata.
Dopo che tutte le sezioni del programma sono state opportunamente modificate o confermate, il display indica nuovamente la prima sezione del programma PREHEAT/Preriscaldamento.
Uscire dalla modifica del programma premendo il tasto START/ STOP. Sul display compare il tempo totale preprogrammato per il programma personale, che a questo punto può essere avviato con il tasto START/STOP.
Qualora vi sia già un programma personale memorizzato rimasto da precedenti sequenze di cottura, ripristinare l'impostazione base come illustrato nel punto Impostazione base. Quindi il display deve indicare 3:50 come tempo totale.
La seguente ricetta si riferisce alla sequenza preprogrammata nel programma personale: La sequenza del programma corrisponde all'impostazione base. Qualora vi sia già un programma personale memorizzato rimasto da precedenti sequenze di cottura,

ripristinare l‘impostazione base come illustrato alla pagina precedente. Il programma deve indicare 3:50.

Pane bianco crostoso		
Consiglio: Questo pane risulta particolarmente buono aggiungendoci 1 cucchiaio e ½ di cumino.		
	Castello doppio	Castello grande
Peso del pane circa	1 x 350 g	900 g
Acqua	125 ml	280 ml
Farina tipo 1050	250 g	675 g
Burro	10 g	30 g
Sale	½ cucchiaino	1 cucchiaino e ½
Lievito secco	½ conf. = 3,5 g	1 conf.= 7 g
Programma personale: impostazione base		

Abbiamo sperimentato con successo la seguente ricetta:

Dolce al formaggio quark		
	Castello doppio	Castello grande
Ingredienti per un peso di	2 x 350 g	1.400 g
Uova	1	2
Quark 20%	125 g	250 g
Rum	2 cucchiai e ½	5 cucchiai
Olio di mandorle amare	2 gocce	4 gocce
Succo e buccia grattugiata di	½ limone	1 limone
Burro liquido	90 g	180 g
Farina tipo 405	250 g	500 g
Uva passa	60 g	125 g
Mandorle macinate	60 g	125 g
Nocciole macinate	60 g	125 g
Buccia di limone candita	20 g	40 g
Lievito in polvere	¾ di conf.	1 conf. e ½
Sale	2 prese	3 prese
Zucchero vanigliato	½ conf.	1 conf.
Zucchero	100 g	200g
Programma personale: Impasto = 20 minuti Impostare i tempi per le singole sezioni del programma come illustrato in precedenza - PREHEAT su „OFF“ - KNEAD su „20“ - RISE I - Rise III su „OFF“ - BAKE su „OFF“ - KEEP WARM su „OFF“. Dopo l'impasto estrarre la pasta dal cestello e modellarla a filoncino. Cuocere in forno a 180°C, in forno ad aria calda a160°C per circa 60 minuti.		

FUNZIONI DEL BACKMEISTER

Funzione cicalino

Il cicalino suona

- quando viene premuto un tasto attivo,
- alla fine del processo di cottura durante la fase di tenuta in caldo.
- Durante il secondo impasto, per indicare che possono essere aggiunti cereali, frutta, noci o altri ingredienti.
- Alla fine del tempo di tenuta in caldo per indicare che il programma è ora terminato e il pane può essere estratto dal cestello. Tale segnale acustico non può essere disinserito ad es. quando si usa la funzione di temporizzazione

Protezione dalle interruzioni dell‘energia elettrica

Se durante il funzionamento del Backmeister® si verifica un‘interruzione dell‘energia elettrica l‘apparecchio si riavvia automaticamente non appena la corrente è ripristinata, riprendendo la sequenza da dove era stata interrotta purché l‘interruzione non sia durata più di 2 minuti.
Se l‘interruzione dura più di 2 minuti e il display visualizza l‘impostazione base, il Backmeister® deve venir riavviato. Ciò è fattibile soltanto se al momento dell‘interruzione della sequenza del programma la pasta era in una fase non successiva a quella di impasto. Eventualmente è possibile proseguire la sequenza di programma selezionata. Qualora la pasta sia già nell‘ultima fase di lievitazione e l‘interruzione dell‘energia elettrica si protragga a lungo la pasta non è più utilizzabile e bisogna ricominciare da capo. Alternativamente si può provare a finire di cuocere la pasta con il programma personale.

Funzioni di sicurezza

Dopo l‘avvio del programma il coperchio dovrebbe essere aperto soltanto durante la fase di impasto per aggiungere degli ingredienti, mai durante le fasi di lievitazione e cottura in quanto altrimenti la pasta si sgonfia.
Se la temperatura nell‘apparecchio è ancora troppo alta per un nuovo programma selezionato (oltre a 40 °C) al riavvio il display visualizza H:HH. In questo caso, estrarre il cestello e attendere che l‘apparecchio si sia raffreddato e si trovi nuovamente all‘inizio del programma originariamente scelto.
Si osservi che, per ragioni di sicurezza, l‘apparecchio non dispone di un riscaldamento superiore e pertanto sul lato superiore della pagnotta la crosta è meno scura che non sotto e sui lati. Per ragioni tecniche di sicurezza non è ammesso un riscaldamento aggiuntivo nella zona del coperchio.
Se il display visualizza E E0 e E E1, ciò segnala un guasto del sensore termico. Si raccomanda di far controllare l‘apparecchio dalla nostra assistenza clienti.

PREPARAZIONE DI PANE, DOLCI O PASTA

1. Introduzione degli ingredienti

Spalmare attorno al foro della pala impastatrice uno spesso strato di margarina termoresistente, di modo che la pasta non possa penetrare nella cavità e qui solidificarsi. Montare la pala impastatrice con il lato lungo rivolto verso il basso sull'albero motore. Gli ingredienti devono essere introdotti nel cestello nella sequenza indicata dalla relativa ricetta.
Per le paste molto pesanti consigliamo di modificare la sequenza degli ingredienti e di introdurre prima il lievito secco e la farina e il liquido per ultimo, in modo che la pasta possa venir impastata bene. Tuttavia quando si usa la funzione di temporizzazione occorre accertarsi che il lievito non entri in contatto con il liquido anzitempo.

2. Inserimento del cestello

Afferrare il cestello con rivestimento antiaderente per il bordo e inserirlo, leggermente inclinato, al centro dello zoccolo del vano cottura. Girare in senso orario finché scatta in posizione.

3. Selezione della sequenza di programma

Con il tasto Menü selezionare la sequenza di programma. Selezionare il livello e la doratura desiderata a seconda del programma. Con il tasto ZEIT è possibile differire nel tempo la sequenza. Premere il tasto START/STOP. Una successiva correzione non è più possibile.

4. Mescolamento e impasto della pasta

Il Backmeister® mescola e impasta automaticamente la pasta finché assume la consistenza corretta.

5. Tempo di riposo

Dopo il primo processo di impasto è previsto un tempo di riposo, in cui il liquido può penetrare lentamente nel lievito e nella farina.

6. Lievitazione della pasta

Dopo l'ultimo impasto il Backmeister® instaura la temperatura ottimale per la lievitazione della pasta.

7. Cottura

La macchina per il pane regola automaticamente la temperatura e il tempo di cottura.

8. Tenuta in caldo

Quando il prodotto da forno è pronto un segnale acustico multiplo indica che il pane o altro può essere sformato. Contemporaneamente ha inizio un tempo di tenuta in caldo di 1 ora. Se si desidera sformare il pane prima che sia trascorso il tempo di tenuta in caldo, premere e tenere premuto per qualche istante il tasto START/STOP finché l'interruzione del programma è confermata da un apposito segnale acustico.

9. Fine della sequenza del programma

Al termine della sequenza del programma estrarre il cestello girandolo leggermente in senso orario e servendosi di presine.
Capovolgere il cestello e lasciar scivolare il pane su una gratella per farlo raffreddare. Se il pane non scende subito da solo sulla gratella, smuovere alcune volte dal basso l'azionamento della pala impastatrice finché il pane scivola fuori. Il cestello non va mai sbattuto contro spigoli o piani di lavoro. Così facendo potrebbe infatti deformarsi.
Se la pala impastatrice rimane incastrata nel pane può essere staccata con il gancio fornito in dotazione. Introdurre il gancio lungo il lato inferiore del pane ancora caldo fino all'apertura della pala impastatrice e inclinare il gancio sul bordo inferiore della pala, preferibilmente nel punto in cui questa si trova. Quindi, con il gancio, tirare cautamente la pala impastatrice verso l'alto. Così facendo è possibile vedere in che punto del pane si trova la pala ed estrarla.
Dopo che tutti i punti del programma sono stati eseguiti si raccomanda di premere il tasto „Start/Stop" di modo che l'apparecchio torni nella condizione iniziale.



PULIZIA E CURA



Prima di procedere alla pulizia staccare sempre la spina.



Lasciar raffreddare sempre l'apparecchio per almeno mezz'ora prima di pulirlo o riporlo oppure prima di riutilizzarlo per preparare e cuocere paste.

1. Prima del primo impiego lavare il cestello del Backmeister con un detersivo delicato e pulire la pala impastatrice. Prima di essere inserite nell'apparecchio le parti devono essere ben asciutte.
2. Rimuovere tutti gli ingredienti e le briciole dal coperchio, la scocca e camera di cottura con un panno umido. Non immergere mai l'apparecchio in acqua e non versare mai acqua nella camera di cottura. Per una pulizia più agevole il coperchio può essere rimosso. A tal fine asportare la copertura posteriore della cerniera con un cacciavite, dopo di che è possibile asportare il coperchio.
3. Strofinare l'esterno del cestello con un panno umido. Internamente il cestello può essere lavato con un po' di detersivo. Si raccomanda di non tenerlo a lungo sott'acqua. Usare solo detersivi delicati, mai detergenti chimici, benzina, pulitori per forni o prodotti abrasivi.

4. Il cestello e la pala impastatrice non devono essere lavati in lavastoviglie.
5. Sia la pala impastatrice che l‘albero motore andrebbero lavati immediatamente dopo l‘utilizzo. Se la pala impastatrice rimane nel cestello, dopo diventa difficile da togliere. In questo caso mettere dell‘acqua calda nel cestello e lasciarcela per circa 30 minuti. Quindi la pala impastatrice può essere tirata fuori.
6. Il cestello è dotato di un rivestimento antiaderente Whitford® di pregio. Pertanto per la pulizia non usare oggetti metallici che potrebbero graffiare la superficie. E‘ normale che il colore del rivestimento cambi con il tempo. Tuttavia ciò non ne pregiudica in alcun modo la funzionalità.
7. Per l‘uso frequente il cestello e la pala impastatrice sono soggetti a usura causata dalle elevate sollecitazioni meccaniche che si creano nella fase di impasto, in particolare se si lavorano paste integrali o con una quota di cereali elevata. Pertanto di tanto in tanto può rendersi necessaria una sostituzione del cestello e della pala impastatrice. Questi componenti possono essere ordinati al nostro Servizio clienti
8. Prima di riporre l‘apparecchio per la conservazione assicurarsi che sia completamente raffreddato, pulito e asciutto. Conservare l‘apparecchio a coperchio chiuso.

TABELLA SEQUENZA TEMPORALE

	BASIS/Base					SCHNELL/Rapido						
	BASIS/Base		+ VOLLKORN/ Integrale		+ TEIG/Pasta	SCHNELL/ Rapido	+ VOLLKORN/ Integrale	+ TEIG/Pasta	KONFI-TüRE/ Confetture	BACKPULVER /Torte	HEFEKUCHEN/ Dolci	
Peso del pane selezionabile, livello	I	II	I	II							I	II
Doratura selezionabile	•	•				•				•		
Temporizzazione	•	•	•	•	•						•	•
Aggiunta di ingredienti – segnale acustico al 2° impasto Indicazione „ADD“	•	•	•	•	•	•	•	•		•	•	•
Tempo totale Ore	3:20	3:30	3:30	3:40	1:50	1:58	2:08	0:45	1:20	2:00	3:09	3:20
Tempi in minuti: Termostatazione Il motore non funziona	17	20	37	40	22	5	5	9	15		11	22
Mescolamento lento - rotazione sinistrorsa	3	3	3	3	3	3	3	3			3	3
Impasto rotazione destrorsa	2	2	2	2	2	2	2	2			2	2
Impasto rotazione destrorsa/ sinistrorsa	13	13	13	13	16	20	20	16	Mescola-mento + cottura 45	Mescola-mento 24	13	13
1° lievitazione (senza funzione riscaldamento)	45	45	45	45							45	45
Lisciatura pasta	1	1	1	1							1	1
2° lievitazione (senza funzione riscaldamento)	18	18	18	18	45	7	7	15			18	18
Lisciatura pasta	1	1	1	1		1	1				1	1
3° lievitazione (termostatata)	45	45	35	35	22	25	35				39	39
Cottura	55	62	55	62		55	55			80	56	56
Fine programma									Fase di riposo			
Tenuta in caldo	60	60	60	60		60	60		Senza riscal-damento 20	Senza riscaldamento 16	60	60

Dopo la cottura il pane è attaccato al cestello.

Far raffreddare il pane nel cestello per circa 10 minuti. Capovolgere il cestello portandone l'apertura verso il basso, eventualmente smuovere leggermente il trascinatore (attacco pala impastatrice – vite ad alette sul lato inferiore del cestello). Prima dell'inserimento spalmare attorno al foro della pala impastatrice uno spesso strato di margarina resistente al calore (non margarina a ridotto contenuto di grassi!), di modo che durante l'impasto la pasta non possa penetrare nell'interstizio e qui solidificarsi. Prima della cottura spalmare dell'olio sulla pala impastatrice.
Se con l'apparecchio si preparano anche confetture, raccomandiamo di usare cestelli a sè stanti per il pane e la confettura, in quanto a causa degli acidi che si formano il pane non più essere adeguatamente staccato dal cestello. Stampi e pale impastatrici aggiuntive possono essere ordinate al nostro Servizio clienti.

Come si possono evitare i fori nel pane (pala impastatrice)?

E' possibile rimuovere la pala impastatrice con le dita infarinate prima che la pasta lieviti per l'ultima volta (vedere la sequenza temporale del programma e l'indicazione sul display).
Altrimenti usare il gancio dopo la cottura. Procedendo con cautela è possibile evitare la formazione di un grosso foro.

Durante la lievitazione la pasta trabocca dal cestello.

Ciò accade spesso quando si usa farina di grano che, dato il maggior contenuto di glutine, lievita meglio.
Rimedio:
- ridurre la quantità di farina e adattare il resto degli ingredienti. Il pane finito continua ad avere un grosso volume.
- Aggiungere alla farina 1 cucchiaio di margarina liquida.

Il pane lievita, ma si sgonfia durante la cottura.

Se al centro del pane si forma un avvallamento a „V" la farina è carente di glutine. Ciò dipende, a sua volta, dal fatto che il cereale contiene troppo poche proteine (succede nelle estati molto piovose) o che la farina è troppo umida.
Rimedio:
- Aggiungere alla pasta del pane 1 cucchiaio di glutine di frumento ogni 500 g di farina.
- Usare un programma con durata minore (ad es. SCHNELL/ Rapido)

Se il pane si sgonfia al centro a forma di imbuto, ciò può dipendere dal fatto che
- la temperatura dell'acqua era troppo alta,
- è stata usata troppa acqua
- la farina è carente di glutine.

Il pane non è abbastanza dorato nella parte superiore.

Sbattere 1 tuorlo d'uovo con 1 cucchiaino di panna dolce o acida e dopo l'ultimo impasto spennellare la pasta con tale composto.

Quando si può aprire il coperchio del Backmeister® durante il procedimento di cottura?

In linea di principio ciò è sempre possibile durante la fase di impasto. In questa fase, se necessario, si possono ancora aggiungere piccole quantità di farina o liquido. Se dopo la cottura il pane deve avere un determinato aspetto, procedere come segue: Dopo l'ultimo impasto, ossia prima dell'ultima lievitazione (vedere la Tabella della sequenza temporale dei programmi e l'indicazione del display) aprire il cautamente il coperchio e, ad es. con un coltello caldo affilato preriscaldato, praticare degli intagli sulla crosta in via di formazione oppure cospargerci sopra dei cereali o ancora spennellare la crosta del pane con una miscela di farina di patate e acqua, di modo che dopo la cottura risulti lucente. L'apertura del Backmeister® è possibile un'ultima volta nella sezione temporale indicata. Se ciò si effettua durante l'ultima lievitazione o all'inizio della fase di cottura il pane può sgonfiarsi.

Cos'è la farina integrale?

La farina integrale può essere prodotta da tutti i tipi di cereali, anche dal grano. Integrale significa che la farina è macinata dal chicco intero e quindi ha un maggior contenuto di fibre. Pertanto il pane di grano integrale è leggermente più scuro. Il pane integrale non è tuttavia necessariamente nero, come spesso si presume.

Cosa occorre tener presente se si usa la farina di segale?

La farina di segale non contiene glutine e il pane ricavato dalla stessa non lievita quasi per nulla. Per ragioni di compatibilità è quindi necessario preparare un „PANE INTEGRALE DI SEGALE" con lievito naturale. Quando si usa farina di segale, che non contiene glutine, la pasta lievita soltanto se si sostituisce almeno ¼ della quantità indicata con farina tipo 550.

Che cos'è il glutine della farina?

Quanto più alto è il numero che contraddistingue la farina tanto meno glutine contiene la stessa e tanto meno lievita la pasta.
La maggior quantità di glutine è contenuta nella farina numero 550.

Quali differenti tipi di farina esistono e come vengono utilizzati?
Farina di mais, riso, patate
- particolarmente adatte per gli allergici al glutine e per le persone che soffrono di „sprue" o „celiachia". Il ricettario delle presenti istruzioni comprende apposite ricette e indica dei fornitori di prodotti speciali per allergici.

Farina di spelta
- è molto costosa, ma anche completamente priva di sostanze chimiche in quanto la spelta, che cresce su terreni molto poveri, non assorbe concimi. Pertanto la farina di spelta è particolarmente adatta per gli allergici. Possono essere usate tutte le ricette in cui siano indicati i tipi di farina 405 - 550 - 1050, come descritto nelle istruzioni per l'uso.

Farina di grano duro
- per la sua consistenza è adatta in particolare per baguette e può essere sostituita da semola di grano duro.

Come si può rendere più digeribile il pane fresco?

Il pane fresco risulta più digeribile incorporando nella farina una patata lessa ridotta in purea.

In che rapporto si usano gli agenti lievitanti?

Sia per il lievito che per il lievito naturale, che possono essere acquistati in varie quantità, occorre rispettare le indicazioni del produttore riportate sulla confezione e regolare la quantità in pro-

porzione alla quantità di farina utilizzata. Per quanto riguarda il potere lievitante del lievito molto importante è anche la durezza dell'acqua, infatti se l'acqua è molto dolce il lievito lievita di più e pertanto nelle regioni con acqua dolce la quantità di lievito può essere ridotta di circa ¼. Il rapporto ideale tra lievito e acqua va tuttavia sperimentato e quindi eventualmente modificato.

Cosa si può fare se il pane sa di lievito?

Se si è usato lo zucchero ridurlo o eliminarlo del tutto, nel qual caso il pane diviene meno marrone.
Aggiungere all'acqua del normale aceto di acquavite, per un pane piccolo 1 cucchiaio, per uno grande 1,5 cucchiai.
Sostituire l'acqua con latticello o kefir, il che peraltro è possibile per tutte le ricette ed è anche raccomandabile in quanto favorisce la freschezza del pane.

Perché il pane cotto in forno ha un sapore diverso da quello del Backmeister®?

Dipende dalla diversa umidità: In forno, dato il vano cottura molto più grande, il pane cotto è molto più asciutto. Il pane estratto dal Backmeister® è umido.

Cosa significano i numeri che contraddistinguono i diversi tipi di farina?

Quanto più basso è il numero, tanto meno fibre contiene la farina e tanto più questa è chiara. Dato che la denominazione delle singole varietà è diversa da paese a paese, ecco una breve elencazione:

		Germania tipo	Austria tipo	Svizzera tipo
Farina di grano	Farina macinata finissima, per dolci	405	480	400
	Farina macinata fine, ideale per pane	550	780	550
	Farina macinata media	1050	1600	1100
	Farina integrale, macinata grossa	1600	1700	1900
Farina di segale	Farina macinata finissima	815	500	720
	Farina macinata fine	997	960	1100
	Farina macinata media	1150	960	1100
	Farina macinata grossa, farina integrale	1740	2500	1900

POSSIBILE PROBLEMA DELL'APPARECCHIO

Problema	Causa	Rimedio
Dalla camera di cottura o dalle aperture di ventilazione esce del fumo	Possibile al primo utilizzo. Oppure: Gli ingredienti si attaccano nella camera di cottura o sul lato esterno del cestello	Staccare la spina dalla presa, far raffreddare l'apparecchio, quindi estrarre il cestello e pulire sia il lato esterno del cestello che la camera di cottura.
Il pane è parzialmente sgonfio e umido sul lato inferiore	Il pane è rimasto nel cestello troppo a lungo dopo la cottura e la tenuta in caldo	Estrarre il pane dal cestello al massimo alla fine della funzione tenuta in caldo, di modo che il vapore possa fuoriuscire.
Il pane è difficile da estrarre dal cestello	Il lato inferiore del pane appiccica alla paletta impastatrice	Dopo il procedimento di cottura pulire l'albero e la paletta impastatrice, se necessario, versando dell'acqua calda nel cestello e lasciandovela per 30 minuti. Successivamente la lama impastatrice è più facile da estrarre e pulire.
Gli ingredienti non sono mescolati o il pane non è cotto internamente	Errata impostazione del programma	Verificare ancora una volta il menu selezionato e le altre impostazioni.
	Il tasto START/STOP è stato premuto mentre la macchina era in funzione	Buttare gli ingredienti e ricominciare.
	Il coperchio è stato aperto più volte durante il funzionamento	Il coperchio dovrebbe venir aperto soltanto durante le fasi di impasto. Non aprire più il coperchio dopo la penultima lievitazione.
	Interruzione dell'energia elettrica di lunga durata	Buttare gli ingredienti e ricominciare.
	La rotazione della pala impastatrice è bloccata	Controllare che il cestello e la pala impastatrice siano correttamente inseriti. Verificare che la pala impastatrice non sia bloccata da grani ecc. Estrarre il cestello e vedere se il trascinatore gira. Altrimenti inviare l'apparecchio al Servizio clienti. Se il trascinatore gira ancora, basta usare un nuovo cestello.
Se il display visualizza E E0 e E E1	Segnala un guasto del sensore termico	Si raccomanda di far controllare l'apparecchio dalla nostra assistenza clienti.

POSSIBILI PROBLEMI NELLE RICETTE

Problema	Causa	Rimedio
Il pane lievita troppo	Troppo lievito, troppa farina, troppo poco sale, acqua troppo dolce o combinazione di queste cause	a/b
Il pane non lievita o non lievita a sufficienza	Niente o troppo poco lievito Lievito vecchio o conservato male Liquido troppo caldo Il lievito è venuto a contatto con liquido Farina non corretta o vecchia Troppo o troppo poco liquido Troppo poco zucchero	a/b e c d e a/b/g a/b
La pasta lievita troppo e trabocca dal cestello	Acqua molto dolce fa fermentare maggiormente il lievito Troppo latte influenza la fermentazione del lievito	f/k c
Pane sgonfio	Volume del pane maggiore di quello del cestello, per questo si è sgonfiato Il pane è lievitato troppo	a/f m
Dopo la cottura il pane presenta una bozza	Fermentazione del lievito troppo precoce o troppo veloce a causa di acqua calda, camera di cottura calda, umidità elevata Troppo poco glutine nella farina Programma con tempo di esecuzione troppo lungo Troppo liquido	c/h/i l m a/b/h
Struttura pesante e grumosa	Troppa farina o troppo poco liquido Troppo poco lievito o zucchero Troppa frutta, cereali integrali o altri ingredienti Farina vecchia o di cattiva qualità	a/b/g a/b b e
Non ben cotto al centro	Troppo o troppo poco liquido Umidità elevata Ricette con ingredienti umidi, come ad es. yogurt	a/b/g h g
Struttura aperta, grossolana o forata	Troppa acqua, niente sale Umidità elevata, acqua troppo calda Liquido troppo caldo	g/b h/i c
Superficie a fungo, non cotta	Volume del pane maggiore di quello del cestello Eccessiva quantità di farina in particolare per il pane bianco Troppo lievito o troppo poco sale Troppo zucchero Ingredienti dolci oltre allo zucchero	a/f f a/b a/b b
Le fette di pane risultano non uniformi o presentano dei grumi	Pane non sufficientemente raffreddato (vapore fuoriuscito)	j
Residui di farina sulla crosta del pane	Durante l‘impasto la farina non è correttamente amalgamata sui lati	g

Eliminare gli errori

a	Misurare correttamente gli ingredienti.
b	Adattare la quantità di ingredienti e controllare di non avere dimenticato un ingrediente.
c	Usare un altro liquido o lasciarlo raffreddare a temperatura ambiente.
d	Aggiungere gli ingredienti nella sequenza indicata. Formare una piccola conca al centro e mettervi dentro il lievito sbriciolato o il lievito secco. Evitare il contatto diretto tra lievito e liquido.
e	Usare solo ingredienti freschi e correttamente conservati.
f	Ridurre la quantità totale di ingredienti, non aumentare mai la quantità di farina indicata. Eventualmente ridurre tutti gli ingredienti di 1/3.
g	Correggere la quantità di liquido. Se si usano ingredienti umidi la quantità di liquido deve essere ridotta in maniera conforme.
h	Se il tempo è molto umido usare 1-2 cucchiai in meno.
i	Quando il tempo è caldo non usare la funzione di temporizzazione. Usare liquidi freddi. Usare i programmi SCHNELL\Rapido o ULTRA-SCHNELL\Ultra-rapido in modo da accorciare il tempo di lievitazione.
j	Sformare il pane dal cestello immediatamente dopo la cottura e lasciarlo raffreddare su una gratella per min. 15 minuti prima di tagliarlo.
k	Ridurre il lievito o eventualmente tutti gli ingredienti di ¼ della quantità indicata.
l	Aggiungere all‘impasto 1 cucchiaio di glutine di frumento
m	Selezionare il programma SCHNELL/Rapido.

NOTE SULLE RICETTE

1. Ingredienti

Dato che ogni ingrediente svolge un determinato ruolo nella riuscita del pane la misura è tanto importante quanto la sequenza corretta nell'aggiunta degli ingredienti.
Gli ingredienti principali, come liquido, farina, sale, zucchero e lievito (si può usare lievito sia secco che fresco) influenzano il successo del risultato nella preparazione del pane e della pasta. Pertanto usare sempre le quantità con un corretto rapporto reciproco.
Se il prodotto da forno è preparato immediatamente utilizzare ingredienti tiepidi. Se si seleziona il programma „Zeitwahl/ Temporizzazione", gli ingredienti devono essere freddi di modo che il lievito non fermenti troppo presto.

Margarina, burro e **latte** influenzano soltanto il sapore del pane.

Lo **zucchero** può essere ridotto del 20 % in modo da rendere la crosta sia più chiara e sottile, senza che il risultato della panificazione venga influenzato in altro modo. Se si preferisce un pane con crosta più morbida e chiara, lo zucchero può essere sostituito con miele.

Il **glutine** che si forma nella farina durante l'impasto conferisce struttura al pane. La miscela di farina ideale è composta dal 40 % di farina integrale e 60 % farina bianca.

Se si vogliono aggiungere **chicchi di cereali interi** prima metterli in ammollo per tutta la notte. Ridurre la quantità di farina e liquidi in maniera proporzionale (fino a 1/5 in meno).
Il **lievito naturale** è indispensabile quando si usa la farina di segale. Esso contiene infatti batteri dell'acido lattico e dell'acido acetico in grado di far sì che il pane assuma una consistenza più leggera e risulti gradevolmente acidulo. Lo si può preparare in casa, ma il processo richiede molto tempo. Per questo motivo, nelle ricette riportate di seguito viene utilizzato lievito madre in polvere concentrato, che viene venduto in pacchetti da 15 g (per 1 kg di farina). Attenersi alle indicazioni riportate nelle ricette in quanto se si utilizza una quantità di lievito inferiore a quella richiesta, il pane può sbriciolarsi.
Se si utilizzano lieviti in polvere con concentrazione diversa (pacchetto da 100 g per 1 kg di farina) ridurre la quantità di farina di circa 80 g per ogni 1 kg di farina oppure adattarla in conformità alla ricetta.

E' disponibile anche del **lievito naturale liquido** venduto in bustine. Attenersi ai dosaggi riportati sulla confezione. Versare il lievito liquido nel misurino a bicchiere e riempirlo con la quantità di liquido indicata nella ricetta.

Il **lievito naturale di grano**, spesso fornito essiccato, migliora la lavorabilità dell'impasto, la freschezza e il sapore. È più delicato del lievito di segale.
Il pane di lievito naturale va cotto nel programma „Basis" o „Vollkorn" affinché possa lievitare e cuocersi correttamente.

All'impasto si può aggiungere **crusca** se si desidera un pane particolarmente leggero e ricco di fibre. Utilizzarne 1 cucchiaio per 500 g di farina e aumentare la quantità di liquido di 50 ml.

Il **glutine di frumento** è un additivo naturale ottenuto dalle proteine del grano. Rende il pane più leggero e voluminoso, meno tendente a sgonfiarsi e oltre tutto più digeribile. Questo effetto è estremamente evidente in particolare quando si realizzano prodotti da forno integrali o preparati con farina macinata in proprio.

Il **malto nero** utilizzato in alcune ricette è malto d'orzo scuro arrostito. Si utilizza per ottenere una crosta di pane più scura e una mollica più morbida (ad B. per il pane nero). E' adatto anche il malto di segale, anche se non è così scuro. È possibile acquistare questo tipo di malto nei negozi di alimenti biologici.

Inoltre a tutti i nostri pani misti è anche possibile aggiungere **aromi per pane**. La quantità dipende dai gusti personali e dalle indicazioni del produttore.

La **lecitina in polvere pura** è un emulsionante naturale che aumenta il volume del prodotto da forno, rende la mollica più morbida e leggera e mantiene il pane fresco più a lungo.

Tutti gli ingredienti e gli additivi menzionati stampati in grassetto sono reperibili nei negozi di alimenti naturali o direttamente nei mulini. Questi articoli da panificazione possono essere ordinati anche a catalogo da:

Hobbybäcker-Versand - Inge Pinzer
Am Mühlholz 6 – 89287 Bellenberg
Tel. 07306/925900 - Fax 07306/925905
Internet: www.hobbybaecker.de

2. Regolare le quantità

Se le quantità devono essere aumentate o ridotte, prestare attenzione a mantenere le proporzioni della ricetta originale. Per ottenere un risultato perfetto, osservare le seguenti regole base per l'adattamento degli ingredienti:

Liquidi/farina: l'impasto deve essere soffice (ma non troppo), leggermente appiccicoso, senza tuttavia formare filamenti. Per le paste leggere si ottiene una palla. Ciò non accade invece per le paste pesanti come quelle integrali di segale o i pani con semi. Controllare la pasta 5 minuti dopo il primo impasto. Se è ancora troppo umida, aggiungere farina fino a ottenere la consistenza corretta. Se la pasta è troppo asciutta incorporare acqua a cucchiai.

Sostituzione di liquidi: Se per una ricetta si sostituiscono degli ingredienti contenenti liquidi (ad es. formaggio fresco, yogurt ecc.), la corrispondente quantità di liquido deve venir ridotta. Quando si utilizzano uova, sbatterle nel misurino a bicchiere e quindi riempire il contenitore con gli altri liquidi nella quantità indicata.
Ad altitudini elevate (oltre 750 m) la pasta lievita più in fretta. In questi casi il lievito può venir ridotto da ¼ a ½ cucchiaino al fine di evitare lievitazioni eccessive. Lo stesso vale quando l'acqua è particolarmente dolce.

3. Aggiungere e misurare ingredienti e quantità

Versare sempre prima il liquido e il lievito alla fine. Soltanto per le paste molto pesanti con un elevato contenuto di segale o cereali integrali può essere utile modificare la sequenza e mettere prima il lievito secco e la farina e il liquido solo alla fine. Tuttavia in questo caso, in particolare se si usa la funzione di temporizzazione, occorre fare in modo che il lievito non entri in contatto con l'acqua prima dell'avvio del programma.

Per evitare che il lievito agisca troppo in fretta (soprattutto quando si usa la funzione di temporizzazione), evitare il contatto tra lievito e liquido.
In sede di misurazione utilizzare sempre le stesse unità di misura, ossia per le quantità indicate in cucchiai e cucchiaini usare il misurino a doppio cucchiaio fornito in dotazione con la macchina oppure i cucchiai da casa. Le misure in grammi devono essere molto precise. Per le indicazioni in millilitri è possibile utilizzare il misurino a bicchiere fornito in dotazione.
Le abbreviazioni nelle ricette significano quanto segue:

Cucchiaio	= cucchiaio da tavola raso (oppure cucchiaio grande del misurino doppio)
Cucchiaino	= cucchiaino da tè raso (cucchiaio piccolo del misurino doppio)
g	= grammi
ml	= millilitri
conf.	= confezione, ad es. lievito secco da 7 g di contenuto per 500 g di farina - corrisponde a 10-15 g di lievito fresco.

4. Aggiunte di frutti, noci o cereali

Se si desidera aggiungere altri ingredienti, è possibile farlo in programmi specifici quando si sente il segnale acustico. Se si aggiungono gli ingredienti troppo presto vengono sminuzzati durante la fase di impasto. Inoltre potrebbero danneggiare il rivestimento del cestello.
Se nelle ricette non sono indicati i livelli in quanto questi non sono previsti nei programmi proposti, nel programma indicato vengono bene le quantità sia piccole che grandi che proponiamo per il relativo modello. I programmi senza selezione del livello sono programmati in maniera conforme.

5. Pesi e volume del pane

Nelle ricette sono riportate le indicazioni esatte per il peso del pane. Il peso del pane bianco è inferiore a quello del pane di farina integrale. Ciò dipende dal fatto che la farina bianca lievita di più e ciò pone dei limiti. Malgrado l'accuratezza delle indicazioni di peso, vi possono essere lievi scostamenti. Il peso effettivo del pane dipende in larga misura dall'umidità presente al momento della preparazione.
Tutti i pani con un'elevata quantità di grano hanno un volume elevato e per la classe di peso maggiore dopo l'ultima lievitazione diventano più grandi del contenitore. Tuttavia, il pane non trabocca dal contenitore. La parte di pane che fuoriesce dal contenitore è meno dorata di quella all'interno del contenitore.
Se per i pani dolci si consiglia il programma SCHNELL/Rapido, è possibile cuocere soltanto le quantità più piccole delle proposte della ricetta anche nel programma HEFEKUCHEN/Dolci, nel qual caso il pane riesce più leggero. Nel qual caso nel programma HEFEKUCHEN/Dolci selezionare Stufe/Livello I.

6. Risultati della panificazione

Il risultato della panificazione dipende tra l'altro anche dalle condizioni locali (acqua dolce - umidità dell'aria - altitudine elevata - caratteristiche degli ingredienti ecc.). Pertanto le ricette fornite vanno considerate alla stregua di suggerimenti che andranno eventualmente adattati. Se una o l'altra ricetta non riesce la prima volta, non bisogna scoraggiarsi, bensì occorre capire la causa e provare ad es. a variare i rapporti tra le quantità. Prima di preparare il pane di notte con la funzione di temporizzazione consigliamo di sperimentare una volta la ricetta, di modo da poterla modificare a seconda delle necessità.

RICETTE PER PANE

Nelle ricette seguenti usiamo sempre lievito secco di modo che riescano senza problemi anche con la preselezione del tempo.



Avvertenza importante per il cestello doppio:
Si tenga presente che quando si usa il cestello doppio si devono preparare sempre due pani, che possono essere uguali o differenti. Si raccomanda di usare ricette che possano essere preparate con lo stesso programma. Pertanto le indicazioni della ricetta sono fornite sia per un pane piccolo che per due pani piccoli. Non si deve mai preparare solo un pane piccolo, in quanto la distribuzione del calore non uniforme può danneggiare sia il cestello che l'apparecchio.
Quando si usa il cestello doppio selezionare sempre il livello I.

Pane bianco classico				
	Cestello doppio		Cestello grande	
	1 pane piccolo	2 pani piccoli	Livello I	Livello II
Ingredienti per un peso del pane di circa	400 g	2 x 400 g	1.080 g	1.580 g
Acqua	175 ml	350 ml	500 ml	700 ml
Sale	¾ di cucchiaino	1 cucchiaino e ¼	1 cucchiaino e ½	2 cucchiaini
Zucchero	¾ di cucchiaino	1 cucchiaino e ¼	1 cucchiaino e ½	2 cucchiaini
Semola di grano duro	100 g	200 g	200 g	300 g
Farina tipo 550	175 g	350 g	500 g	700 g
Lievito	½ conf.	1 conf.	1 conf.	1 conf. e ½
Programma: Schnell/Rapido+Vollkorn/Integrale				

Pane bianco del contadino				
	Cestello doppio		Cestello grande	
	1 pane piccolo	2 pani piccoli	Livello I	Livello II
Ingredienti per un peso del pane di	450 g	2 x 450 g	950 g	1.500 g
Latte	160 ml	320 ml	350 ml	550 ml
Burro/margarina	15 g	30 g	30 g	50 g
Sale	¾ di cucchiaino	1 cucchiaino e ½	1 cucchiaino e ½	2 cucchiaini
Zucchero	¾ di cucchiaino	1 cucchiaino e ½	1 cucchiaino e ½	2 cucchiaini
Farina 1050	300 g	600 g	650 g	1.000 g
Lievito secco	½ conf.	1 conf.	1 conf.	1 conf. e ½
Programma: Basis/Base				

Pane bianco italiano – Ciabatta				
	Cestello doppio		Cestello grande	
	1 pane piccolo	2 pani piccoli	Livello I	Livello II
Ingredienti per un peso del pane di	1 x 400 g	2 x 400 g	1.300 g	1.820 g
Acqua	250 ml	500 ml	570 ml	750 ml
Sale	½ cucchiaino	1 cucchiaino	1 cucchiaino e ½	2 cucchiaini
Olio vegetale	½ cucchiaio	1 cucchiaio	1 cucchiaio e ½	2 cucchiai
Zucchero	½ cucchiaino	1 cucchiaino	1 cucchiaino e ½	2 cucchiaini
Farina tipo 550	250 g	500 g	650 g	950 g
Semola di mais	50 g	100 g	150 g	200 g
Lievito secco	½ conf.	1 conf.	1 conf.	1 conf. e ½
Programma: Schnell/Rapido				

Pane con uva passa				
Consiglio: Aggiungere l'uva passa o anche frutta secca dopo il segnale acustico nel 2° processo di impasto.	Cestello doppio		Cestello grande	
	1 pane piccolo	2 pani piccoli	Livello I	Livello II
Ingredienti per un peso del pane di	500 g	2 x 500 g	1.100 g	1.700 g
Acqua	175 ml	330 ml	350 ml	550 ml
Burro/margarina	20 g	40 g	40 g	60 g
Sale	½ cucchiaino raso	¾ di cucchiaino	¾ di cucchiaino	1 cucchiaino
Miele	1 cucchiaino	2 cucchiaini	2 cucchiai	3 cucchiai
Farina tipo 405	300 g	600 g	650 g	1.000 g
Uva passa	60 g	120 g	120 g	150 g
Cannella	½ cucchiaino	1 cucchiaino	1 cucchiaino	1 cucchiaino e ½
Lievito secco	½ conf.	1 conf.	1 conf.	1 conf. e ½
Programma: Schnell/Rapido o Hefekuchen/Dolci Attenzione! Nel programma Hefekuchen/Dolci il pane assume una consistenza più leggera, ma in questo caso possono essere usate soltanto le quantità del livello I, in quanto altrimenti il volume diventa eccessivo.				

Pane alle patate				
	Cestello doppio		Cestello grande	
	1 pane piccolo	2 pani piccoli	Livello I	Livello II
Ingredienti per un peso del pane di	500 g	2 x 500 g	1.400 g	2.000 g
Acqua o latte	150 ml	300 ml	400 ml	600 ml
Margarina o burro	12,5 g	25 g	30 g	50 g
Uovo (leggermente sbattuto)	½	1	1	2
Patate lesse schiacciate	75 g	150 g	200 g	300 g
Sale	½ cucchiaino	1 cucchiaino	1 cucchiaino e ½	2 cucchiaini
Zucchero	½ cucchiaino	1 cucchiaino	1 cucchiaino e ½	2 cucchiaini
Farina tipo 1050	300 g	600 g	780 g	1.200 g
Lievito secco	½ conf.	1 conf.	1 ½ conf.	2 conf.
Programma: Schnell/Rapido				

Pasta per pizza				
	Cestello doppio		Cestello grande	
	1 pane piccolo	2 pani piccoli	Livello I	Livello II
Ingredienti per un peso del pane di	460 g	2 x 460 g	1.330 g	1.880 g
Acqua	190 ml	375 ml	570 ml	750 ml
Olio	1 cucchiaino	1 cucchiaio	1 cucchiaio e ½	2 cucchiai
Sale	½ cucchiaino	1 cucchiaino	1 cucchiaino e ½	2 cucchiaini
Zucchero	½ cucchiaino	1 cucchiaino	1 cucchiaino e ½	2 cucchiaini
Origano	1/3 cucchiaini	¾ di cucchiaino	1 cucchiaino	1 cucchiaino e ½
Formaggio parmigiano	1 cucchiaino e ½	2 cucchiaio e ½	3 cucchiaio e ½	5 cucchiai
Semola di mais	50 g	100 g	150 g	200 g
Farina tipo 550	240 g	475 g	650 g	950 g
Lievito secco	1/3 conf.	¾ di conf.	1 conf.	1 ½ conf.
Programma: Schnell/Rapido				

Pani integrali

Pane integrale al 100%				
	Cestello doppio		Cestello grande	
	1 pane piccolo	2 pani piccoli	Livello I	Livello II
Ingredienti per un peso del pane di	500 g	2 x 500 g	1140 g	1.580 g
Acqua	175 ml	350 ml	500 ml	700 ml
Sale	½ cucchiaino	1 cucchiaino	1 cucchiaino e ½	2 cucchiaini
Miele	½ cucchiaino	1 cucchiaino	2 cucchiaini	2 cucchiaini
Farina di grano integrale	270 g	540 g	760 g	300 g
Lievito secco	½ conf.	¾ di conf.	1 conf.	700 g
Lievito	½ conf.	1 conf.	1 conf.	1 conf. e ½
Programma: Basis/Base +Vollkorn/Integrale				

Pane di spelta				
CONSIGLIO: Prima dell'ultima lievitazione aprire per qualche istante il coperchio dell'apparecchio, spennellare la pasta con acqua calda, cospargere con fiocchi di spelta o di avena, premendoli leggermente con la mano.	Cestello doppio		Cestello grande	
	1 pane piccolo	2 pani piccoli	Livello I	Livello II
Ingredienti per un peso del pane di	450 g	2 x 450 g	1140 g	1.580 g
Latticello	200 ml	400 ml	500 ml	700 ml
Farina integrale di spelta	120 g	230 g	1 cucchiaino e ½	2 cucchiaini
Farina integrale di segale	90 g	180 g	2 cucchiaini	2 cucchiaini
Tritello di spelta grosso	90 g	180 g	760 g	300 g
Semi di girasole	40 g	75 g	1 conf.	700 g
Sale	½ cucchiaino	1 cucchiaino	1 conf.	1 conf. e ½
Zucchero	½ cucchiaino	1 cucchiaino		
Lievito naturale essiccato	½ conf.	¾ di conf.		
Lievito secco	½ conf.	¾ di conf.		
Programma: Basis/Base +Vollkornbrot/Integrale				

Pane integrale allo sciroppo d'acero				
	Cestello doppio		Cestello grande	
	1 pane piccolo	2 pani piccoli	Livello I	Livello II
Ingredienti per un peso del pane di	450 g	2 x 450 g	1120 g	1770 g
Acqua	175 ml	350 ml	500 ml	700 ml
Burro/margarina	15 g	25 g	35 g	50 g
Sale	½ cucchiaino	1 cucchiaino	1 cucchiaino e ½	2 cucchiaini
Sciroppo d'acero	1 cucchiaio	1 cucchiaio e ½	2 cucchiai	3 cucchiai
Farina tipo 1050	270 g	540 g	760 g	1080 g
Lievito secco	½ conf.	¾ di conf.	1 conf.	2 conf.
Programma: Basis/Base				

Pane multicereali				
Consiglio: Quando si usa la quantità di farina più grande (cestello grande – livello II) nei primi 10 min. del processo di impasto la farina deve essere staccata dal bordo del recipiente con un raschino per pasta e portata al centro del contenitore, in modo che venga amalgamata per bene.	Cestello doppio		Cestello grande	
	1 pane piccolo	2 pani piccoli	Livello I	Livello II
Ingredienti per un peso del pane di	480 g	2 x 480 g	1.350 g	1.950 g
Acqua	225 ml	650 ml	650 ml	900 ml
Farina di grano integrale	90 g	250 g	250 g	350 g
Farina integrale di segale	90 g	250 g	250 g	350 g
Tritello di segale	25 g	70 g	70 g	100 g
Tritello di spelta verde	25 g	70 g	70 g	100 g
Tritello di grano saraceno	25 g	70 g	70 g	100 g
Semi di girasole	20 g	50 g	50 g	75 g
Semi di zucca	20 g	50 g	50 g	75 g
Semi di lino	1 cucchiaino	1 cucchiaio e ½	1 cucchiaio e ½	2 cucchiai
Sesamo	1 cucchiaino	1 cucchiaio e ½	1 cucchiaio e ½	2 cucchiai
Sale	½ cucchiaino	1 cucchiaino e ½	1 cucchiaino e ½	2 cucchiaini
Miele	½ cucchiaino	1 cucchiaino e ½	1 cucchiaino e ½	2 cucchiaini
Lievito naturale essiccato	¼ conf.	¾ di conf.	¾ di conf.	1 conf.
Lievito secco	½ conf.	1 ½ conf.	1 ½ conf.	2 conf.
CONSIGLIO: A questo pane è possibile aggiungere anche prezzemolo tritato fine, rendendolo quindi particolarmente adatto in abbinamento a formaggi e pietanze dal sapore robusto. Il pane riesce particolarmente buono se i semi vengono prima arrostiti in una padella.				
Programma: Basis/Base +Vollkornbrot/Integrale				

PANI DA MISCELE PER PANE

Nel Backmeister® possono essere lavorate praticamente tutte le miscele per pane disponibili in commercio. Soltanto i pani di pura segale non possono essere preparati in maniera soddisfacente nel Backmeister® in quanto tendono a risultare troppo compatti.

1. Alcune delle miscele per pane in commercio contengono già lievito secco. In questo caso ovviamente non si deve aggiungere dell'altro lievito secco.
2. Rispettare i quantitativi indicati sulla confezione e procedere come segue:
3. accendere l'apparecchio, versarci il liquido (si raccomanda di stare un po' indietro rispetto alla quantità indicata sulla confezione). Abbiamo ottenuto ottimi risultati riducendo leggermente la quantità di liquido ad es. usando 100 g di farina/farina integrale per 60 - 70 ml di liquido.
4. Aggiungere la corrispondente quantità di miscela per pane.
5. Eventualmente aggiungere il lievito secco nella quantità indicata sulla confezione della miscela (1 cucchiaio piccolo del doppio misurino UNOLD® contiene 2,5 g di lievito secco),
6. Selezionare il programma e premere START. Il Backmeister® fa tutto il resto.

PANI PER ALLERGICI

Per i pani senza glutine occorre osservare le seguenti avvertenze:

- Le farine senza glutine richiedono più liquidi che non quelle contenenti glutine (400–500 ml di liquido tiepido ogni 500 g di farina).
- Le farine senza glutine richiedono, per una buona riuscita, un po' di olio o grasso. Si può usare olio, burro o anche margarina (10 - 20 g).
- Per fare pani con farine senza glutine la preprogrammazione non è possibile. La sequenza del programma deve essere avviata sempre immediatamente.
- Il pane senza glutine fatto con la macchina del pane richiede meno lievito di quello cotto in forno. Usare circa 3,5 - 5 g di lievito secco per una pagnotta standard.
- Se durante la cottura il pane si affloscia al centro, ridurre la quantità di lievito di circa 1 g. Se il pane continua ad afflosciarsi, sbattere un uovo nel misurino a bicchiere e quindi riempire il misurino con la quantità di liquido richiesta. Attenzione: non aggiungere l'uovo alla quantità di liquido!
- La crosta dei pani senza glutine non diventa tanto scura come quella dei pani contenenti glutine. Per ragioni di sicurezza le macchine del pane non possono avere un riscaldamento superiore e pertanto la sommità della pagnotta rimane più chiara. Per conferire alla pagnotta un colore più bello è possibile sbattere un tuorlo d'uovo con 1 cucchiaino di panna e con questo composto spennellare il pane quando il display indica 1:15 come tempo residuo.

- Dopo un tempo di impasto di circa otto minuti, con un raschino in silicone, staccare la farina e i residui di impasto dal bordo il cestello. Staccando di nuovo leggermente il bordo della pasta dal cestello quando il tempo residuo è di 1:15, durante la cottura non rimane un sottile bordo di pasta.

Per le persone che soffrono di allergia ai cereali o che devono seguire delle diete specifiche, abbiamo effettuato varie prove nel nostro Backmeister® con diverse miscele di farine, in parte anche a base di amido di mais, riso e patata, ottenendo buoni risultati. Quando si usano le miscele per pane attenersi alle indicazioni fornite sulla confezione.

Abbiamo ottenuto buoni risultati con i prodotti della ditta Schär e della Hammermühle Diät GmbH. Queste due aziende sono a disposizione per qualunque chiarimento sui prodotti senza glutine o intolleranze multiple.

Hotline ditta Schär
Germania Tel. 08 00/1 81 35 37
Austria Tel. 08 00/29 17 28

Hotline Hammermühle
Germania Tel. 0 63 21/9 58 90

Gli ingredienti richiesti si trovano nei negozi di alimenti biologici. I prodotti Hammermühle possono venir ordinati direttamente dal produttore al numero telefonico su indicato. Tutti i tipi di farine indicati sono adatti per dolci e pani per diete speciali (celiachia/sprue). I pani cotti nel Backmeister® rimangono relativamente solidi anche aggiungendo maggiori quantità di lievito o cremor tartaro.
Versare gli ingredienti nel cestello. Selezionare i seguenti programmi:

- per la preparazione del pane: “BASIS/Base“ Dunkel/scuro, di modo che il pane formi una crosta più spessa, „SCHNELL/Rapido“ Dunkel/scuro, affinché il pane abbia una crosta più fine.
- Per la preparazione di paste da destinare a ulteriore lavorazione: Programma „TEIG/Impasto“
- Per preparare pane con lievito in polvere o cremor tartaro quale agente lievitante: Programma „BACKPULVER/Torte“

Miscele per pane per allergici Hammermühle

Pane alle castagne	Cestello doppio		Cestello grande	
	1 pane piccolo	2 pani piccoli	Livello I	Livello II
Peso del pane circa	500 g	2 x 500 g	1.000 g	1.500 g
Acqua	200 ml	390 ml	390 ml	585 ml
Olio	10 g	20 g	20 g	30 g
Miscela per pane alle castagne	250 g	500 g	500 g	750 g
Lievito secco	¾ di cucchiaino	1 cucchiaino e ½	1 cucchiaino e ½	2¼ cucchiaini
PROGRAMMA:	Basis/Base o Schnell/Rapido			
100 g contengono circa 1494 kJ/352 kcal	Proteine 2 g Carboidrati 85 g Grassi 0,5 g		- senza latte - senza uovo - senza soia	

Pane bianco	Cestello doppio		Cestello grande	
	1 pane piccolo	2 pani piccoli	Livello I	Livello II
Peso del pane circa	500 g	2 x 500 g	1.000 g	1.500 g
Acqua	200 ml	390 ml	390 ml	585 ml
Margarina (senza latte)	10 g	20 g	20 g	30 g
Miscela per pane bianco	250 g	500 g	500 g	750 g
Lievito secco	¾ di cucchiaino	1 cucchiaino e ½	1 cucchiaino e ½	2 cucchiaini e ¼
PROGRAMMA:	Basis/Base o Schnell/Rapido			
100 g contengono circa 1494 kJ/352 kcal	Proteine 2 g Carboidrati 85 g Grassi 0,5 g		- senza latte - senza uovo - senza soia	

Pane ai semi di girasole	Cestello doppio		Cestello grande	
	1 pane piccolo	2 pani piccoli	Livello I	Livello II
Peso del pane circa	500 g	500 g	1.000 g	15.00 g
Latticello	200 ml	400 ml	400 ml	600 ml
Burro/margarina	1 cucchiaio, circa10 g	2 cucchiai, circa 20 g	2 cucchiai, circa 20 g	3 cucchiai, circa 30 g
Mix di farine rustiche	190 g	380 g	380 g	570 g
Semi di girasole	1 cucchiaio	3 cucchiai	3 cucchiai	4,5 cucchiai
Zucchero	½ cucchiaio	1 cucchiaio	1 cucchiaio	1,5 cucchiai
Sale	1 cucchiaino	2 cucchiaini	2 cucchiaini	3, cucchiaini
Lievito secco	½ cucchiaino	1 cucchiaino	1 cucchiaino	1,5 cucchiaino

PROGRAMMA:	Basis/Base o Schnell/Rapido	
CONSIGLIO: Prima tostare leggermente i semi di girasole. Il latticello può avere consistenze differenti, quindi eventualmente aggiungerci del latte.		
100 g contengono circa 1494 kJ/352 kcal	Proteine 4 g Carboidrati 45 g Grassi 5 g	- senza uovo

Pane all'uvetta	Cestello doppio		Cestello grande	
	1 pane piccolo	2 pani piccoli	Livello I	Livello II
Peso del pane circa	500 g	2 x 500 g	1.000 g	15.00 g
Latte	200 ml	400 ml	400 ml	600 ml
Burro/margarina	1 cucchiaio	2 cucchiai	2 cucchiai	3 cucchiai
Mix di farine chiare	225 g	450 g	450 g	675 g
Zucchero	2 cucchiai e ½	5 cucchiai	5 cucchiai	7,5 cucchiai
Buccia di limone grattugiata	½ cucchiaino	1 cucchiaio	1 cucchiaio	1,5 cucchiai
Sale	¼ di cucchiaino	½ cucchiaino	½ cucchiaino	¾ di cucchiaino
Lievito secco	1 cucchiaino	2 cucchiaini	2 cucchiaini	3 cucchiaini
Uva passa	40 g	60 g	60 g	80 g
PROGRAMMA:	Basis/Base o Schnell/Rapido			
100 g contengono circa 1494 kJ/352 kcal	Proteine 3 g Carboidrati 50 g Grassi 4 g		- senza uovo	

Miscele per pane della Dr. Schär

Consigliamo il livello I per il cestello doppio e il livello II per il cestello grande.

Miscela di farina per pane senza glutine SCHÄR MIX B - pane bianco II			
	Cestello doppio		Grande
Peso del pane circa	480 g	2 x 480 g	1.600 g
Acqua calda	250 ml	500 ml	750 ml
Olio	1 cucchiaino	2 cucchiaini	2 cucchiai
Miscela di farina per pane MIX B	300 g	600 g	1.000 g
Sale	¼ di cucchiaino	½ cucchiaino	1 cucchiaino
Lievito secco	¾ di conf.	1 conf. e ½	2 conf. e ½
PROGRAMMA:	Basis/Base		

Miscela di farina per pane senza glutine SCHÄR MIX B - pane bianco II			
	Cestello doppio		Grande
Peso del pane circa	450 g	2 x 450 g	1.700 g
Acqua calda	180 ml	360 ml	700 ml
Olio di oliva	3 cucchiai	6 cucchiai	6 cucchiai
Albume d'uovo	1	2	4
Miscela di farina per pane MIX B	250 g	500 g	1.000 g
Sale	½ cucchiaino	1 cucchiaino	2 cucchiaini
Zucchero	½ cucchiaino	1 cucchiaino	2 cucchiaini
Lievito in polvere	½ conf.	1 cucchiaino	2 conf.
PROGRAMMA:	Backpulver/Torte		
CONSIGLIO: Per questo pane prima della cottura occorre rimuovere sempre la pala impastatrice.			

Miscela di farina per pane senza glutine SCHÄR MIX B - Pane al burro			
	Cestello doppio		Grande
Peso del pane circa	500 g	2 x 500 g	1.400 g
Acqua calda	150 ml	300 ml	450 ml
Burro	50 g	100 g	2 cucchiai
Uova sbattute	1 ½	3	140 g
Miscela di farina per pane MIX B	250 g	500 g	4
Sale	½ cucchiaino	1 cucchiaino	1 cucchiaino e ½
Zucchero	½ cucchiaino	1 cucchiaino	1 cucchiaino e ½
Lievito secco	½ conf.	1 conf.	2 conf.
PROGRAMMA:	Basis/Base		

Miscela di farina per pane senza glutine SCHÄR MIX B - Pane al latte			
	Cestello doppio		Grande
Peso del pane circa	500 g	2 x 500 g	1.600 g
Latte caldo	250 ml	500 ml	650 ml
Uovo sbattuto	½	1	2
Zucchero	½ cucchiaino	1 cucchiaino	1 cucchiaino e ½
Sale	½ cucchiaino	1 cucchiaino	1 cucchiaino e ½
Miscela di farina per pane MIX B	250 g	500 g	700 g
Lievito secco	½ conf.	1 conf.	2 conf.
PROGRAMMA:	Basis/Base		

RICETTA BASE PER DOLCE

Nel Backmeister® è possibile fare delle ottime torte. Dato che l'apparecchio lavora con utensili per impastare e non con sbattitori, le torte hanno una consistenza un po' più pesante. Non è possibile preprogrammare la cottura delle torte. Quando la cottura della torta è terminata estrarre il cestello dall'apparecchio. Mettere sul cestello uno strofinaccio umido e lasciar raffreddare la torta nel cestello per altri 15 minuti circa. Quindi è possibile staccare leggermente la torta dai lati del cestello con un raschino in gomma e rovesciarla.

Ricetta base per torte			
	Castello doppio per ogni metà	Castello grande livello I	Castello grande livello II
Peso della torta circa	500 g	1.000 g	1.200 g
Uova	2	4	6
Burro ammorbidito	75 g	150 g	250 g
Zucchero	75 g	150 g	250 g
Zucchero vanigliato	½ conf.	1 conf.	2 conf.
Farina tipo 405	225 g	450 g	550 g
Lievito in polvere	½ conf.	1 conf.	1 conf. + 1 cucchiaino

Ingredienti a scelta per affinare:

Noci grattugiate	40 g	70 g	100 g
oppure: Cioccolato grattugiato	40 g	70 g	100 g
oppure: Farina di cocco	40 g	70 g	100 g
oppure: Mele sbucciate e tagliate a cubetti (1 cm)	40 g	70 g	100 g
PROGRAMMA:	Backpulver/Torte		

PREPARAZIONE DI PASTE

Nel Backmeister è possibile preparare in maniera molto semplice paste che successivamente possono essere lavorate e cotte in forno. E' possibile usare sia il programma Basis+Teig/Base+pasta che quello Schnell+Teig/Rapido+pasta. Quest'ultimo è consigliabile per piccole quantità e paste più leggere (con meno grasso), in quanto in questo caso il tempo di lievitazione è notevolmente più breve (cfr. la tabella Sequenza temporale, pagina 106). In entrambi i programmi è possibile aggiungere gli ingredienti durante il 2° impasto quando viene inviato il segnale acustico. Consigliamo di preparare sempre la pasta nel cestello grande in quanto in questo viene impastata meglio.
Nel programma TEIG/Impasto non sono previsti diversi livelli di cottura. Tuttavia indichiamo 2 quantità differenti che si possono preparare, di modo che possiate usare questo programma in maniera flessibile. Per la preparazione della pasta usare sempre il cestello grande

Baguette francese		
	Livello I	Livello II
Peso del pane circa	1.280 g	1.750 g
Acqua	550 ml	750 ml
Sale	1 cucchiaino e ½	2 cucchiaini
Zucchero	1 cucchiaino e ½	2 cucchiaini
Farina tipo 550	700 g	1.050 g
Farina di grano duro	100 g	150 g
Lievito naturale di grano, essiccato	50 g	75 g
Lievito secco	1 conf.	1 conf. e ½
PROGRAMMA:	Basis+Teig/Base+pasta o Schnell+Teig/Rapido+pasta	

Preparazione
Dividere la pasta pronta in 2-4 pezzi, formarci dei panini e lasciarli lievitare 30-40 minuti. Praticare delle incisioni trasversali sul lato superiore di ciascun panino e cuocere i panini nel forno.

KONFITÜRE/CONFETTURA

Nel Backmeister® è possibile preparare in maniera semplice e veloce confetture o marmellate. Si consiglia di provare anche se prima non si è mai fatta alcuna marmellata. Infatti le confetture ottenute sono assolutamente deliziose.

1. Lavare della frutta fresca matura. Eventualmente sbucciare mele, pesche, pere e altra frutta a buccia dura. Non superare le quantità indicate. Infatti se la quantità è eccessiva la massa bolle troppo presto e trabocca.
2. Pesare la frutta, tagliarla a pezzi piccoli oppure ridurla in purea con il frullatore a immersione Zauberstab® ESGE e metterla nel cestello.
3. Aggiungere zucchero da gelatina „2:1“ nella quantità indicata. Non usare zucchero normale o zucchero da gelatina „1:1“, in quanto altrimenti la confettura non si solidifica. Mescolare la frutta con lo zucchero e avviare il programma.
4. Dopo un tempo di 1 ora e 20 minuti l‘apparecchio invia un segnale acustico e la confettura può essere travasata in barattoli, che devono essere chiusi per bene.

Confettura di fragole	
Fragole fresche lavate, pulite e tagliate a pezzi piccoli o ridotte in purea	900 g
Zucchero da gelatina „2:1“	500 g
Succo di limone	1-2 cucchiaini
Programma:	KONFITÜRE/ Confettura
Mescolare tutti gli ingredienti nel contenitore con un raschino in gomma. Selezionare e avviare il programma KONFITÜRE/Confettura. Con una spatola rimuovere i residui di zucchero dalle pareti del recipiente. Quando è inviato il segnale acustico estrarre il contenitore dall‘apparecchio usando delle presine. Travasare la marmellata nei barattoli e chiuderli bene.	

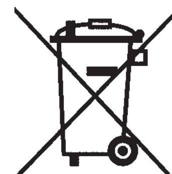
Marmellata di arance	
Arance sbucciate e tagliate a dadini piccoli	900 g
Limoni sbucciati e tagliati a dadini piccoli	100 g
Zucchero da gelatina „2:1“	500 g
Programma:	KONFITÜRE/ Confettura
Sbucciare le arance e i limoni e tagliarli a pezzettini. Aggiungere lo zucchero e mescolare tutti gli ingredienti nel contenitore. Selezionare e avviare il programma KONFITÜRE/Confettura. Con una spatola in gomma rimuovere i residui di zucchero dalle pareti del contenitore. Quando è inviato il segnale acustico estrarre il contenitore dall‘apparecchio usando delle presine. Travasare la marmellata nei barattoli e chiuderli bene.	

Le ricette di queste istruzioni per l’uso sono state ideate e verificate dagli autori e da UNOLD AG. Tuttavia non può essere emessa alcuna garanzia. È esclusa la responsabilità degli autori, di UNOLD AG e dei rispettivi incaricati per danni provocati a persone, cose o materiali.

NORME DIE GARANZIA

I nostri prodotti sono garantiti per 24 mesi, 12 mesi in caso di uso professionale, dalla data di acquisto per i guasti manifestatisi durante un utilizzo conforme alle disposizioni e attribuibili in modo dimostrabile a difetti di fabbricazione. Nel periodo di garanzia porremo rimedio ai difetti materiali e di produzione secondo la nostra valutazione, procedendo alla riparazione o alla sostituzione dell’apparecchio.
Le nostre prestazioni di garanzia valgono esclusivamente per gli apparecchi venduti in Germania e Austria. In tutti gli altri casi rivolgersi all‘importatore. Gli apparecchi per i quali si richiede la riparazione di guasti ci devono essere inviati con spedizione affrancata e debitamente imballati, unitamente a una copia del documento di acquisto redatto a macchina dal quale risulti la data di vendita, nonché la descrizione del guasto. In caso di garanzia al cliente verranno rimborsati i costi di spedizione sostenuti in Germania e Austria. Sono esclusi dalla garanzia i guasti dovuti all’usura, all’uso inappropriato o al mancato rispetto delle regole di manutenzione. Il diritto di garanzia decade qualora siano state effettuate riparazioni o interventi da parte di terzi. Eventuali diritti del consumatore finale verso il venditore o negoziante non vengono limitati dalla presente garanzia.

SMALTIMENTO / TUTELA DELL’AMBIENTE



I nostri apparecchi vengono prodotti rispettando un elevato standard qualitativo per una lunga durata di utilizzo. Una corretta manutenzione e riparazioni adeguate a cura dal nostro servizio clienti possono prolungare la durata di utilizzo del prodotto. Se un apparecchio è difettoso e non più riparabile, per il suo smaltimento si presti attenzione ai punti che seguono.
Questo prodotto non deve essere smaltito unitamente ai comuni rifiuti domestici. Consegnare il prodotto a un centro di raccolta per il riciclaggio dei rifiuti elettrici o elettronici.

Con la raccolta differenziata dei rifiuti e dei prodotti riciclabili è possibile contribuire alla tutela delle risorse naturali e far smaltire il prodotto nel rispetto dell’ambiente e della salute.

MANUAL DE INSTRUCCIONES MODELO 68511

DATOS TÉCNICOS



Potencia:	700 W, 230 V~, 50 Hz
Medidas:	Aprox. 41,5 x 22,0 x 34,5 cm (Al/An/Fo)
Peso:	Aprox. 8,5 kg
Molde para hornear:	22,3 x 127 x 15,2 cm (La/An/Al) / 2 x 10,0 x 12,5 x 15,2 cm (La/An/Al) con revest, imiento antiadherente Whitford®
Contenido:	750 g - 1800 g para el peso del pan 350 g - 500 g
Cable de alimentación:	Aprox.120 cm, montado fijo
Carcasa:	De chapa de acero barnizada
Tapa:	De plástico, con visor
Equipamiento:	9 programas memorizados, 1 programa individual, tecla de escala para los diferentes pesos de pan, selector del grado de tostado, selector de tiempo preprogramable hasta 13 horas antes, fase automática de mantenimiento en caliente, interruptor ON/OFF
Accesorios	1 molde de hornear grande, 1 molde de hornear doble, 2 aspas de amasado pequeñas, 2 aspas de amasado grandes, vaso de medida, cuchara dosificadora, gancho para sacar el aspa de amasado, instrucciones de uso con sección de recetas

Salvo modificaciones y errores a nivel de las características de equipamiento, la tecnología, los colores y el diseño

EXPLICACIÓN DE SÍMBOLOS



Este símbolo se asocia con riesgos eventuales que pueden provocar lesiones o daños en el aparato.



Este símbolo hace referencia a un eventual riesgo de quemaduras. Proceda siempre con especial cuidado.

INDICACIONES DE SEGURIDAD

Por favor lea y guarde las siguientes instrucciones.

1. Este aparato puede ser manejado por niños a partir de 8 años y por personas con capacidad física, sensorial o mental reducida o carentes de experiencia y/o conocimientos siempre que estén supervisados o hayan sido correspondientemente instruidos en el manejo seguro de dicho aparato y comprendan los peligros que conlleva. Este aparato no es ningún juguete. Los niños solo pueden llevar a cabo la limpieza y el mantenimiento del mismo si están supervisados por un adulto.
2. Mantenga vigilados o alejados del aparato a los niños menores de 3 años.
3. Los niños de entre 3 y 8 años solo podrán conectar y desconectar el aparato si este se encuentra en su posición normal de funcionamiento prevista, si están siendo supervisados o si han sido correspondientemente instruidos en el manejo seguro del mismo y comprenden los peligros derivados. Los niños entre 3 y 8 años no deberán conectar, manejar, limpiar ni realizar el mantenimiento del aparato.
4. PRECAUCIÓN - ¡Algunas de las piezas de este producto pueden llegar a calentarse demasiado y causar quemaduras! Tenga especial cuidado siempre que haya niños o personas más vulnerables presentes.Se debe vigilar a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
5. Los niños deberían vigilarse para garantizar que no jueguen con el equipo.
6. Guarde el equipo en un lugar inalcanzable para los niños.
7. Conecte el equipo siempre a corriente alterna de acuerdo con las indicaciones en la placa indicadora.
8. Este equipo no debe operarse mediante temporizador externo ni sistema de mando a distancia.
9. No sumerja el equipo o el cable de alimentación en agua u otros líquidos.
10. Conecte el aparato únicamente a la corriente alterna según la placa de características.
11. Este aparato no debe ser accionado mediante un reloj temporizador externo, ni con un sistema de mando a distancia.
12. No toque las superficies calientes del aparato, utilice agarradores de cocina. La panificadora está muy caliente justo después del horneado.
13. El equipo está diseñado exclusivamente para el uso doméstico o usos similares como

- en cocinas en negocios, oficinas u otros lugares de trabajo,
- en establecimientos rurales,
- para el uso por huéspedes en hoteles, moteles y establecimientos hoteleros similares,
- en pensiones privadas o casas vaca-cionales.

14. Saque el enchufe de la toma de corriente cuando ya no utilice el aparato o antes de limpiarlo. Deje enfriar el aparato antes de desmontar sus piezas individuales.
15. La utilización de accesorios no recomendados por el fabricante podría provocar daños. Utilice el aparato únicamente para el fin previsto.
16. Coloque el aparato de manera que no resbale de la encimera de cocina, por ej. al amasar una masa pesada. Esto es de especial importancia en caso de ser preprogramado, cuando el aparato esté funcionando sin vigilancia. En encimeras muy lisas habría que poner el aparato sobre una fina estera de goma, para descartar el peligro de deslizamiento.
17. La máquina panificadora debe situarse al menos a una distancia de 10 cm respecto a otros objetos, cuando esté en funcionamiento. Utilice el aparato únicamente en el interior de edificios.
18. Procure que el cable no toque ninguna superficie caliente y que no quede colgando del borde de una mesa, para que por ej. los niños no puedan tirar de él.
19. No coloque nunca el aparato encima de o junto a una cocina de gas o eléctrica o un horno caliente.
20. Se aconseja la máxima precaución al mover el aparato, si éste está lleno de líquidos calientes (como confitura).
21. No extraiga nunca el molde de pan o de arroz du-rante el funcionamiento.
22. En el molde para hornear no vierta cantidades más grandes que las indicadas, en particular para el pan blanco. Si esto ocurriera, el pan no se cocerá homogéneamente o la masa se desbordará. Preste atención a nuestros consejos al respecto.
23. Al probar una receta nueva, usted debería permanecer cerca, para controlar el proceso de horneado.
24. No conecte nunca el aparato sin haber colocado antes el molde para hornear.
25. Para extraer el pan, en ningún caso se debe golpear el molde para hornear contra un borde o contra la encimera, porque se podrían provocar deterioros.
26. No se deben introducir láminas de metal u otros materiales dentro del aparato, ya que en tal caso se podría originar un riesgo de incendio o de cortocircuito.
27. No cubra nunca el aparato con una toalla u otro material. Tanto el calor como el vapor deben poder escapar. Se puede originar un fuego si se cubre el aparato con un material inflamable o entra en contacto con él, como por ej. con cortinas.
28. Antes de que usted quiera hornear un determinado pan durante la noche, pruebe la receta previamente para asegurarse de que la relación de los ingredientes entre sí es correcta, que la masa no es demasiado compacta o demasiado ligera, o que la cantidad no es excesiva y pudiera desbordase eventualmente.
29. Compruebe regularmente el enchufe y el cable de alimentación por si hubiera desgaste o deterioros. En caso de que esté dañado el cable de conexión u otras piezas, envíe el aparato para su inspección o reparación a nuestro servicio técnico. Las reparaciones indebidas pueden ocasionar peligros considerables al usuario y suponen la exclusión de la garantía.



ATENCIÓN:
El equipo está muy caliente durante e inmediatamente después de su uso.



No abra nunca la carcasa del aparato. Existe peligro de una descarga eléctrica.

El fabricante no asume ninguna responsabilidad en caso de utilización indebida o de mal uso, o de reparaciones efectuadas por talleres o personas no autorizadas.

PUESTA EN SERVICIO

1. Durante el desembalaje del aparato, compruebe que todas las piezas estén completas e íntegras.
2. Antes del primer uso, retire todos los materiales de embalaje así como todas las piezas sueltas del interior.
3. Antes del primer uso, lave brevemente el molde del Backmeister® con agua templada y un detergente suave y limpie la amasadora.
4. Limpie la superficie exterior del aparato con un paño húmedo, bien estrujado. En ningún caso debe sumergirse el aparato dentro del agua.
5. Seque bien todas las piezas. Coloque el molde en el aparato.
6. Ahora enchufe la clavija a la toma de corriente. El aparato está ahora preparado y puede programarse.

7. Dado que durante el primer calentamiento puede generarse humo, recomendamos operar el aparato una vez con el molde vacío colocado (sin amasadora) en el programa BACKPULVER, para eliminar posibles residuos sobre los serpentines.
8. Deje enfriar el aparato durante algún tiempo.
9. Después puede empezar a hornear.

GUÍA RÁPIDA – EL PRIMER PAN

1. Prepare el aparato como se describe en el capítulo "Puesta en servicio".
2. Abra la tapa del Backmeister® y retire el molde.
3. Unte bien el agujero de la amasadora con margarina resistente al calor, para que la masa no pueda penetrar en el espacio hueco y quedarse pegada.
4. Coloque la amasadora sobre el eje de accionamiento en el molde. Preste atención a colocar la amasadora en sentido correcto, dado que de otro modo podrían causarse daños en el revestimiento.
5. Añada los ingredientes al molde como se indica en cada receta. En caso de masas consistentes puede obtener un óptimo resultado de horneado si cambia el orden de los ingredientes, es decir, añada primero los ingredientes secos y después los líquidos. Sin embargo, durante el uso de la función de selección de tiempo vigile que la levadura no entre en contacto con el líquido prematuramente.
6. Coloque de nuevo el molde en el aparato girándolo en sentido de las agujas del reloj hasta que encaje.
7. Cierre la tapa del Backmeister®.
8. Si durante el desarrollo del programa quiere añadir más ingredientes al pan, como cereales o nueces, extraiga la bandeja del dispensador del soporte en el lado trasero del aparato. Añada los ingredientes deseados y cierre de nuevo la bandeja. El aparato añade automáticamente estos ingredientes a la masa en el momento correcto durante el desarrollo del programa.
9. Enchufe la clavija a la red eléctrica.
10. Seleccione el programa deseado mediante la tecla "MENÚ". Pulse esta tecla hasta que en la pantalla aparezca el número del programa deseado (por ejemplo, 1 para el programa BASIS). Puede consultar las indicaciones sobre cada programa a partir de la página 123. Por ejemplo, en el programa "Normal" obtendrá buenos resultados para un pan de un preparado convencional.
11. Seleccione el grado de tueste deseado mediante la tecla BRÄUNUNG (Hell/claro –Mittel/medio – Dunkel/oscuro). Tenga en cuenta, que la selección del grado de tueste no es posible en todos los programas de horneado. En la página 123 hallará más información al respecto.
12. Seleccione el tamaño de pan deseado mediante la tecla STUFE. Tenga en cuenta que la selección del tamaño de pan no es posible en todos los programas de horneado. En la página 123 hallará más información al respecto.
13. Cuando haya realizado todos los ajuste deseados, pulse la tecla START/STOP. Esta tecla reacciona con un breve retardo de tiempo por razones de seguridad.
14. Cuando su pan está terminado, el Backmeister señala mediante un zumbido que puede retirar el pan. Si quiere retirar el pan antes de finalizar el tiempo de mantenimiento de calor, pulse la tecla START/STOP. y manténgala pulsada hasta que se confirme la interrupción del programa con una señal acústica.
15. Retire el molde con cuidado. Para evitar quemaduras, utilice para ello guantes de cocina adecuados. Gire el molde con la abertura hacia abajo y deje deslizar el pan sobre una parrilla para que se enfríe. Si el pan no cae directamente sobre la parrilla, mueva el accionamiento de amasar desde abajo varias veces de un lado a otro hasta que caiga el pan. Tenga en cuenta al hacerlo que los accionamiento de amasar podrían estar aún calientes. Utilice también en este caso guantes de cocina adecuados. De ninguna manera debe golpear el molde sobre un canto o la encimera. Ello podría deformar el molde.
16. Si la amasadora queda enganchada en el pan, puede liberarla con el pincho de gancho suministrado. Introdúzcalo en la parte inferior del pan aún caliente en la abertura de la amasadora y ladéelo en el borde inferior de la amasadora, preferentemente donde se encuentra el ala de la amasadora. Después tire de la amasadora con el pincho de gancho cuidadosamente hacia arriba. Al hacerlo podrá ver en qué punto del pan se encuentra el ala de la amasadora y retirarla.
17. A continuación limpie el molde como se describe en la página 125.





EXPLICACIÓN DEL PANEL DE CONTROL

INTERRUPTOR ON/OFF
para encender y apagar el aparato. Este interruptor se encuentra en la parte inferior derecha de la carcasa. En caso de no utilizarlo, debería desconectar el aparato siempre mediante el interruptor ON/OFF, para interrumpir el suministro de corriente, y después sacar el enchufe de la toma de corriente.Sólo una vez que el aparato esté encendido se pueden seleccionar e iniciar los programas.



Visualización en pantalla

CONFIGURACIÓN BÁSICA:Nada más conectar el enchufe a la toma de corriente, en la pantalla aparece el tiempo de duración del último programa utilizado. Si ha pasado un largo periodo sin utilización, se mostrará el programa BASIS (base), 3:30 - (el número parpadea). Las flechas señalan a “BASIS” – “STUFE I” (base – escala I) y “Bräunung” –“MITTEL”(tostado MEDIO). Con ello se indica que está listo para el funcionamiento.Durante el funcionamiento, se puede leer el estado del programa tanto en las indicaciones del tiempo que corren hacia atrás, como también en los datos de la pantalla. Las indicaciones están redactadas en lengua inglesa y quieren decir lo siguiente:

PREHEAT	=	Precalentamiento: el líquido y los ingredientes son calentados a la temperatura óptima, en caso necesario.
KNEAD	=	Amasar: aparece cuando el aparato se encuentra en la fase de amasado.
ADD	=	Añadir: además se escucha una señal acústica. Añada ahora los ingredientes.
RISE (1-3)	=	Aumento de masa: así se indican las diferentes fases del aumento de la masa.
BAKE	=	Horneado: la máquina está horneando.
COMPLETE	=	Listo: el proceso de horneado ha finalizado y ya se puede sacar el pan.
KEEP WARM	=	Mantener caliente: el producto horneado se mantiene caliente una hora más.

Los siguientes mensajes en la pantalla indican errores:

HHH: si esta indicación aparece después de pulsar la tecla COMENZAR/DETENER, el aparato aún está demasiado caliente por el horneado anterior. Deje enfriar el aparato con la tapa abierta durante unos 10 a 20 minutos más.
LLL: si aparece esta indicación, significa, que la temperatura del aparato es demasiado baja. Abra la tapa del aparato y deje calentarlo durante unos 10 a 20 minutos a temperatura ambiente. Recomendamos una temperatura de entorno de 15 a 34 °C.
E E0 y E E1: si aparece esta indicación, indicará un defecto en la sonda de temperatura. Deje revisar el aparato por nuestro servicio técnico.

START/STOP/ Tecla COMENZAR/DETENER

Para iniciar y finalizar el desarrollo de programa. Con la tecla COMENZAR/DETENER puede interrumpir el programa en cualquier posición. Por razones de seguridad, esta tecla reacciona con un breve retardo de tiempo. Por ello, mantenga la tecla pulsada hasta que puede oír una señal acústica. En la pantalla aparece la posición de inicio del programa normal. Si quiere utilizar otro programa, selecciónelo con la tecla de menú.

ZEITÄNDERUNG/ TIEMPO

Los programas pueden iniciarse con retardo de tiempo (con excepción de BACKPULVER, SCHNELL, SCHNELL+TEIG, SCHNELL+VOLLKORN y KONFITÜRE – levadura química, rápido, rápido+masa, rápido+pan integral y confitura). Usted deberá añadir las horas y minutos al tiempo introducido automáticamente en el programa respectivo y, dado el caso, sumar el tiempo de mantenimiento en caliente de 1 hora (tras finalizar el proceso de horneado); este es el tiempo total programado a tener en cuenta antes de que se inicie la preparación del pan. Esto se efectúa en intervalos de 10 minutos, respectivamente.
Ejemplo:
En estos momentos son las 20:00 horas y usted quiere tener su pan blanco recién hecho a las 7:00 horas del día siguiente:
Añada los ingredientes en el recipiente en el orden especificado y colóquelo en el aparato. Procure que la levadura no entre en contacto con el líquido.
Con la tecla MENÜ seleccione el programa deseado, con la tecla BRÄUNUNG (tostado), el tostado de corteza deseado, y con la tecla STUFE (escala) introduzca el tamaño de pan deseado.
Para nuestro ejemplo tomemos el programa 1 = BASIS, STUFE II (base, escala II) con una duración necesaria del programa de 3:30 horas.
El intervalo de tiempo (en nuestro ejemplo son las 20:00 h) que existe entre la programación y la hora a la que usted quiere sacar su pan (7:00 h), asciende a 11 horas.
Mediante la tecla ZEITWAHL (ajuste de tiempo), debe usted aumentar la duración del programa en intervalos de 10 minutos hasta alcanzar el tiempo de 11 horas. En cuanto se muestre el tiempo en la pantalla, puede iniciar el programa pulsando la tecla START/STOP.
El programa comenzará con la debida antelación para que concluya a las 7 horas. Si usted no saca entonces el pan en seguida, comienza el tiempo de mantenimiento caliente de 1 hora.
En el horneado con retardo no utilice ingredientes rápidamente perecederos como leche, huevos, fruta, yogur, cebolla, etc.

MENÜ

Con la tecla menú accederá a los programas descritos detalladamente en la tabla “Evolución temporal”. En la pantalla aparece el número correspondiente del programa, con lo que se indica el programa seleccionado. Se utiliza los programas para las siguientes preparaciones:

Número de programa	Nombre de programa	Tipo de programa
1	Basis (básico)	Para pan blanco y pan de centeno y trigo, el programa estándar para todos los tipos de pan
2	Basis-Vollkorn (básico-integral)	Para panes integrales
3	Basis-Teig (básico-masa)	Para elaborar masa
4	Schnell (rápido)	Para preparar rápidamente pan blanco y pan de centeno y trigo
5	Schnell-Vollkorn (rápido-integral)	Para preparar rápidamente panes integrales
6	Schnell-Teig (rápido-masa)	Para preparar rápidamente masas, por ej. Masa para pizza
7	Konfitüre (confitura)	Para la cocción de confitura y mermelada
8	Backpulver (levadura química)	Para pasteles que se preparan con levadura química
9	Hefekuchen (pastel de levadura)	Para preparar masas dulces de levadura

BRÄUNUNG/GRADO DE TUESTE

Con este tecla puede ajustar el grado de tueste en Hell/CLARO - Mittel/MEDIO – Dunkel/OSCURO. En los programas CONFITURA, MASA y el programa individualizado no puede seleccionar esta función. El ajuste elegido se indica en la pantalla.

TAMAÑO DEL PAN

El tamaño puede ajustarse en diferentes programas:

Molde de hornear doble
STUFE/TAMAÑO DE PAN I = para 2 panes pequeños de aprox. 400 - 500 g

Molde de hornear grande
STUFE/TAMAÑO DE PAN I = para un pan más pequeño de aprox. 1.300 – 1500 g
STUFE/TAMAÑO DE PAN II = para un pan más grande de aprox. 1500 – 1800 g

Encontrará nuestras recomendaciones a este respecto en las recetas. El ajuste elegido se puede ver en la pantalla.

EIGENPROGRAMM/PROGRAMA INDIVIDUALIZADO

El BACKMEISTER® ofrece numerosos programas, entre ellos también un programa denominado PROGRAMA INDIVIDUALIZADO, dado que lo podrá programar por sí mismo. Puede cambiar el ajuste básico preprogramado de fábrica tanto en el desarrollo de tiempo de cada fase del programa como también para omitir totalmente diferentes desarrollos de programa. Con ello tiene la opción de elaborar su pan personalizado o también preparar su propia masa. A continuación encontrará un ejemplo de receta.

Primero le daremos las siguientes indicaciones para el ajuste básico y el manejo del PROGRAMA INDIVIDUALIZADO:
PROGRAMACIÓN PROPIA
El programa incluye las siguientes opciones de selección
Grado de tueste ajustable
Preselección de tiempo ajustable
Niveles I y II no ajustable

Sección	Preajustado	Tiempo ajustable
Tiempo total	3:50 horas	
Pre-calentamiento	0:22	0-30 min.
Amasado	0:18	0-30 min.
1ª subida	0:45	0-120 min.
2ª subida	1:25	0-120 min.
3ª subida	OFF	0-120 min.
Horneado	1:00	0-60 min.
Mantener caliente	1:00	OFF ó 1:00 h.

Proceda de la siguiente manera:
Con la tecla del menú seleccione el Eigenprogramm (programa individual).
Pulse la tecla PROGRAMMABSCHNITT (segmento del programa). La pantalla muestra ahora el primer segmento del programa PRECALENTAMIENTO/PREHEAT, así como el tiempo de 22 minutos programado para este segmento.
Mediante la tecla ZEITÄNDERUNG (modificación del tiempo) puede prolongar el tiempo pulsando repetidamente hasta un máx. de 30 minutos. Si quiere reducir el tiempo, continúe presionando después de ver la indicación de 30 min., el recuento comienza entonces de nuevo a partir de 0 y usted podrá programar 10 min., por ejemplo. Puede tomar de la tabla de la parte izquierda el intervalo de tiempo posible para cada segmento del programa. Si quiere saltarse un segmento entero del programa, pulse la tecla ZEITÄNDERUNG, hasta que en la pantalla se muestre OFF.
Pulse una vez la tecla Programmabschnitt, para confirmar el cambio realizado.
A continuación pulse nuevamente la tecla Programmabschnitt, para acceder al siguiente segmento del programa, el cual se mostrará igualmente en la pantalla con el tiempo preprogramado de fábrica.
Si se supera el tiempo máximo ajustable indicado en la tabla para cada segmento respectivo del programa al pulsar la tecla ZEITÄNDERUNG (modificación del tiempo), entonces aparecerá OFF en la pantalla, con lo que este segmento será omitido durante el transcurso del programa.
Siempre que realice algún cambio, se deberá confirmar cada segmento del programa, incluso aunque no se hayan modificado, pulsando la tecla PROGRAMMABSCHNITT (segmento del programa).
Una vez que se hayan modificado o confirmado adecuadamente todos los segmentos del programa, la pantalla volverá a mostrar el primer segmento del programa PRECALENTAMIENTO/PREHEAT.
Salga de la modificación del programa pulsando la tecla Stopp.
En la pantalla aparecerá el tiempo total de programación del programa individual, que usted puede iniciar ahora con la tecla START.
En caso de que se hubiera memorizado un programa individual diferente elaborado en anteriores procesos de horneado, entonces

reestablezca de nuevo el ajuste básico, tal como se ha descrito en el punto Ajuste básico. La pantalla debe indicar entonces otra vez 3:50 como tiempo total.

La siguiente receta está prevista para el desarrollo programado en fábrica en el programa individualizado:

Pan blanco con costra		
CONSEJO: Este pan resultará especialmente sabroso si le añade 1½ cs de comino.		
	Molde doble	Molde gr.
Peso del pan, aprox.	1 x 350 g	900 g
Agua	125 ml	280 ml
Harina, tipo 1050	250 g	675 g
Mantequilla	10 g	30 g
Sal	½ ct	1½ ct
Levadura seca	½ sobre	1 sobre
Programa individual: Ajuste básico		

El desarrollo de programa corresponde al ajuste básico. Si de anteriores procesos de horneado está guardado aún su programa individualizado, reestablezca el ajuste básico como descrito en la página anterior. El programa debe indicar 3:50.
Nosotros hemos probado la siguiente receta con éxito:

Bollo de quark		
	Molde pq.	Molde gra.
Ingredientes para un peso de	2 x 350 g	1400 g
Huevos	1	2
Quark 20%	125 g	250 g
Ron	2 ½ cs	5 cs
Aceite de almendras amargas	2 gotas	4 gotas
Zumo y piel rallada de	½ limón	1 limón
Mantequilla líquida	90 g	180 g
Harina, tipo 405	250 g	500 g
Pasas	60 g	125 g
Almendras molidas	60 g	125 g
Avellanas molidas	60 g	125 g
Cáscara de cidra confitada	20 g	40 g
Levadura química	¾ sobre	1½ sobre
Sal	2 pizcas	3 pizcas
Vainilla azucarada	½ sobre	1 sobre
Azúcar	100 g	200g
Programa individual: Amasado = 20 minutos Proceda de la siguiente manera: Ajuste los tiempos para los segmentos del programa como se ha descrito antes PREHEAT en “OFF” KNEAD en “20” RISE I - Rise III en “OFF” BAKE en “OFF” KEEP WARM en “OFF”. Tras el amasado, saque la masa del contenedor y forme un bollo. Hornéelo en el horno a 180 °C, en el horno de aire caliente a 160 °C aprox. 60 minutos.		

LAS FUNCIONES DEL BACKMEISTER

Función del zumbador

El zumbador suena

- ras conectar el aparato a la corriente y pulsar en interruptor ON/OFF, para indicar que el aparato está listo para funcionar y que puede procederse a la selección del programa;
- al pulsar todas las teclas;
- durante el segundo proceso de amasado, para indicar que ahora se pueden añadir granos de cereales, frutas desecadas, frutos secos u otros ingredientes;
- al terminar el proceso de horneado el aparato hará un pip repetidamente durante la fase de mantenimiento en caliente, para indicar que el programa ha concluido.

Fusible de falla de la alimentación eléctrica

Si durante el funcionamiento del Backmeister® se interrumpe la corriente, el aparato se pone en marcha automáticamente en cuanto se haya restablecido la alimentación eléctrica y continúa el proceso donde fue interrumpido, siempre que la falla no haya durado más de 2 minutos.
Si el corte de corriente dure más de 2 minutos y la pantalla indica el ajuste básico, debe reiniciarse el Backmeister®. Esto sólo es factible, si al interrumpirse el desarrollo del programa la masa no estaba más allá de la fase de amasar. En caso necesario puede continuarse con el desarrollo del programa seleccionado. Sin embargo, si la masa ya estaba en la última fase de leudado y el corte de corriente duró más tiempo, ya no se podrá utilizar la masa y debe empezarse de nuevo. Alternativamente podrá intentar hornear la masa a través del programa individualizado.

Funciones de seguridad

Después de iniciar el programa debe abrirse la tapa sólo durante la fase de amasar para añadir ingredientes, de ninguna manera durante la fase de leudado y horneado, dado que de lo contrario se asienta la masa.
Si la temperatura en el aparato para un programa recién seleccionado es aún demasiado alta (más de 40 °C) , aparece con un nuevo inicio en la pantalla H:HH. En caso de ser así, retire el molde y espere hasta que se haya enfriado el aparato y esté de nuevo en el inicio del programa originalmente seleccionado.
Tenga en cuenta que el aparato no tiene caldeo superior por razones de seguridad. Por ello la costra en la parte superior del pan es menos oscura, mientras que la parte inferior y los lados son más oscuros. Sin embargo, por razones de seguridad técnica no está permitido una calefacción adicional en el área de la tapa.
Si en la pantalla aparece E E0 y E E1 , significa un defecto en la sonda de temperatura. Deje revisar el aparato por nuestro servicio técnico.

PREPARACIÓN DE PAN, BIZCOCHO O MASA

Llenar ingredientes

Unte bien el agujero de la amasadora con margarina resistente al calor, para que la masa no pueda penetrar en el espacio hueco y quedarse pegada. Coloque la amasadora con el lado oblongo hacia abajo sobre el eje de accionamiento, como ilustrado en la descripción del aparato en la página interior de la cubierta.
Los ingredientes deben llenarse al molde en el orden indicado de la receta correspondiente.
Llenar por último el líquido, para que puede amasarse bien la masa. No obstante, durante el uso de la función de tiempo vigile que la levadura no entre en contacto con el líquido prematuramente.

Colocar el molde

Sujetar el molde con revestimiento antiadherente por el borde y colocarlo ligeramente inclinado en el centro de la base dentro de la zona de horneado. Girar en sentido de las agujas del reloj, hasta que encaja.

Seleccionar el desarrollo del programa

Seleccione el desarrollo del programa deseado con la tecla de menú. Según el programa seleccione el nivel correspondiente y el tueste deseado. Con la tecla de tiempo puede retardar el proceso. Pulse la tecla START/STOP. Después ya no podrá corregirlo.

Mezclar y amasar la masa

El Backmeister® mezcla y amasa la masa automáticamente el tiempo necesario hasta obtener la consistencia correcta.

Tiempo de reposo

Después del primero proceso de amasar está previsto un tiempo de reposo, en el cual puede penetrar lentamente el líquido en la levadura y la harina.

Dejar leudar la masa.

Después el último amasado el Backmeister® genera la temperatura óptima para leudar la masa.

Hornear

La panificadora regula automáticamente la temperatura y el tiempo de horneado.

Mantener caliente

Cuando la bollería está terminada, una señal acústica repetida indicará que el pan o los alimentos puedan retirarse. Al mismo tiempo se inicia un tiempo de mantener caliente de 1 hora. Si quiere retirar el pan antes de finalizar el tiempo de mantenimiento de calor, pulse la tecla START/STOP y manténgala pulsada hasta que se confirme la interrupción del programa con una señal acústica.

Finalización del desarrollo de programa

Después de finalizar el desarrollo del programa gire el molde con ayuda de unos guantes de cocina ligeramente en sentido contrario de las agujas del reloj y retire el molde.
Gire el molde con la abertura hacia abajo y deje deslizar el pan sobre una parrilla para que se enfríe. Si el pan no cae directamente sobre la parrilla, mueva el accionamiento de amasar desde abajo varias veces de un lado a otro hasta que caiga el pan. De ninguna manera debe golpear el molde sobre un canto o la encimera. Ello podría deformar el molde.
Si la amasadora queda enganchada en el pan, puede liberarla con el pincho de gancho suministrado. Introdúzcalo en la parte inferior del pan aún caliente en la abertura de la amasadora y ladéelo en el borde inferior de la amasadora, preferentemente donde se encuentra el ala de la amasadora. Después tire de la amasadora con el pincho de gancho cuidadosamente hacia arriba. Al hacerlo podrá ver en qué punto del pan se encuentra el ala de la amasadora y retirarlo.
A continuación limpie el molde como se describe en la página 125.



LIMPIEZA Y CUIDADO



Desenchufe siempre el aparato antes de la limpieza.



Deje siempre enfriar el aparato durante mínimo media hora, antes de limpiarlo o guardarlo o antes de utilizar el aparato de nuevo para el horneado y la preparación de masa.

1. Antes del primer uso, lave brevemente el molde del Backmeister® con un detergente suave y limpie la amasadora. Antes de colocar las piezas en el aparato, deben estar bien secas.
2. Retire todos los ingredientes y migas de la tapa, la carcasa y la cámara de horno con un paño húmedo. Nunca sumerja el aparato en agua ni llene agua en la cámara de horno. Para facilitar la limpieza puede retirarse la tapa. Para ello retire la cubierta atrás en la bisagra con un destornillador. Después puede retirar la tapa. Para facilitar la limpieza, se puede abrir la tapa con un ángulo de 40° y entonces se puede sacar.
3. Limpie la superficie exterior del molde con un paño húmedo. Puede lavar el interior del molde con un poco de lavavajillas. No lo sumerja mucho tiempo bajo agua. Utilice sólo detergentes suaves, en ningún caso detergentes químicos, gasolina, limpiahornos o productos agresivos.
4. Tanto la amasadora como también el eje de accionamiento deben limpiarse directamente después del uso. Si la amasadora se queda en el molde, es difícil retirarla más tarde. En este caso llene agua templada en el molde durante unos 30 minutos. Después puede retirarse la amasadora. Para

facilitarlo, puede también girar el tope de arrastre en la parte inferior del molde para retirar la amasadora más fácilmente.
5. El molde está equipado con un revestimiento antiadherente de Whitford® de alta calidad.
6. Por ello, no utilice para la limpieza objetos de metal, que podrían arañar la superficie. Es normal que con el tiempo cambie el color del revestimiento sin perjudicar con ello el funcionamiento.
7. Con el uso frecuente, el molde y la amasadora están sometidos al desgasto por alta carga mecánica durante el amasado, especialmente de masas integrales o masas con un alto porcentaje de cereales. Por ello puede ser necesario sustituir de vez en cuando el molde o la amasadora. Podrá pedirlos en nuestro servicio de atención de cliente.
8. Antes de guardar el aparato, asegúrese que esté completamente enfriado, limpio y seco. Guarde el aparato con la tapa cerrada.

TRANSCURSO DE LOS PROGRAMAS

	BASIS (base)					SCHNELL (rápido)						
	BASIS (base)		+VOLLKORN (pan integral)		+TEIG (masa)	SCHNELL (rápido)	+VOLLKORN (pan integral)	+TEIG (masa)	KONFITüRE (confitura)	BACK-PULVER (levadura química)	HEFE-KUCHEN (pastel de levadura)	
Peso del pan seleccionable, escala	I	II	I	II							I	II
Tostado seleccionable	•	•				•				•		
Preselección de tiempo	•	•	•	•	•						•	•
Añadido de ingre-dientes - señal acús. en el 2º amasado Indicación “add”	•	•	•	•	•	•	•	•		•	•	•
Tiempo total horas	3:20	3:30	3:30	3:40	1:50	1:58	2:08	0:45	1:20	2:00	3:09	3:20
Tiempos en minutos: Precalentamiento, el motor no está activo	17	20	37	40	22	5	5	9	15		11	22
Remover despacio - rotación a izquierda	3	3	3	3	3	3	3	3			3	3
Amasar rotación a la derecha	2	2	2	2	2	2	2	2			2	2
Amasar - rotación derecha / izquierda	13	13	13	13	16	20	20	16	Remover + Cocer 45	Remover 24	13	13
1er aumento (sin calentamiento)	45	45	45	45							45	45
Alisar la masa	1	1	1	1							1	1
2ª subida (sin calentamiento)	18	18	18	18	45	7	7	15			18	18
Alisar la masa	1	1	1	1		1	1				1	1
3ª subida (templado)	45	45	35	35	22	25	35				39	39
Horneado	55	62	55	62		55	55			80	56	56
Fin de la secuencia del programa									Fase de descanso			
Mantener caliente	60	60	60	60		60	60		sin calenta-miento 20	sin calenta-miento 16	60	60

PREGUNTAS SOBRE EL USO DEL APARATO Y SU MANEJO

El pan se pega al recipiente después de hornear

Deje el pan enfriarse durante unos 10 mn. después de hornear-se - vuelque la parte de arriba del recipiente hacia abajo. Si es necesario mueva el impulsor levemente (conexión del amasador – tornillo en parte inferior del molde) . Antes de colocarlo en el agujero, colocar bastante margarina resistente al calor en el agujero del amasador (ninguna margarina de grado medio de grasa!), de manera que al amasar no penetre masa en los espacios intermedios y pueda secarse. Pasar algo de aceite al amasador antes de hornear.
Si Usted prepara mermelada con el aparato, recomendamos para pan y mermelada utilizar un molde propio, pues a causa de la acidez los panes no pueden soltarse bien del molde. Usted puede encargar otros moldes y amasadores en nuestro servicio al cliente.

¿Cómo pueden evitarse los agujeros en el pan (amasador)?

Usted puede retirar el amasador con dedos enharinados antes de que la masa suba por última vez (ver transcurso temporal del programa y aviso en el display).
Si no desea hacerlo, utilice después de hornear el gancho. Si se utiliza con cuidado, se puede evitar un agujero más grande.

La masa se eleva demasiado y se desborda
Esto ocurre particularmente cuando se usa harina de trigo debido a su mayor contenido de gluten.
Remedio:

- Reduzca la cantidad de harina y ajuste las cantidades de los demás ingredientes. Cuando el pan esté listo, aún tendrá un gran volumen.
- Añada una cucharada de margarina líquida a la harina.

La masa sube mucho y en la fase de horneado se hunde.

Si una zanja con forma de V se forma en el medio del pan, la harina no tiene suficiente gluten. Esto significa que el trigo contiene muy pocas proteínas (especialmente ocurre durante veranos lluviosos) o que la harina esta demasiado húmeda.
Remedio:

- Añada una cucharada de trigo con gluten para 500 gramos de trigo.
- Eventualmente utilizar el programa RÁPIDO.
- Reducir cantidad de levadura a ¼.

Si el pan tiene una forma de embudo en el medio, la posible causa puede ser una de las siguientes:

- La temperatura del agua era demasiado alta.
- Se utilizó demasiada agua. (en algunas mezclas de horneado para 500 g de mezcla para hornear se indican 340 ml de agua, nosotros recomendamos 300 ml agua para 500 ml de mezcla de hornear, ya que el aparato de hornear, gracias al impulsor dentado amasa también sin problemas una masa dura).
- La harina era pobre en gluten.

El pan no está demasiado tostado en la parte superior.

Mezclar una yema con una cucharada de crema dulce o ácida y cubrir la masa con la mezcla después del último amasado

¿Cuando puede abrirse la tapa durante el horneado?

Generalmente hablando, siempre es posible mientras la amasadora está funcionando. Durante esta fase podrán añadirse pequeñas cantidades de harina o líquido en caso de ser necesario.

Si quiere que el pan tenga un aspecto determinado después de hornear, proceda como sigue: antes de la ultima fase de levado, (ver „tabla de programa con fase de tiempo“ , “Retiro del amasador” y el mensaje en el display) abra la tapa con precaución y luego pinche la superficie del pan con un cuchillo afilado precalentado (sin tocar el molde), puede añadir unos cereales dispersos sobre la superficie o extender una mezcla de harina de patata y agua sobre la corteza para darle un acabado elegante para que el pan brille. Esta es la ultima vez que puede abrirse la tapa. Si lo abriese después de este momento, el pan se iría hacia abajo quedando apelmazado en el centro.

¿Qué es la harina integral?

Usted puede preparar su pan también con harina molida por Usted mismo. El contenido de salvado no debe sobrepasar el 50%. El resto de la harina debe estar molida fina y cribada. Ideal es una mezcla de 30% de salvado y 70% de harina. Por favor considere que en el caso de harina molida por Usted eventualmente requiera algo más de líquido.

¿Qué es el gluten en la harina?

Cuanto más alto sea la cifra del tipo de harina, más bajo será el contenido de gluten de la harina y menos subirá la masa. Las cantidades más altas de gluten se contienen en la harina de trigo del tipo 550.

Usando harina de centeno

La harina de centeno contiene poco gluten y el pan apenas se eleva. Para hacerlo más fácil de digerir se hace un pan integral de centeno con levadura deshidratada especial para centeno (masa agria). Estos deberían hornearse siempre sin función de temporizador. La masa sólo subirá sin al utilizar harina de centeno que no contenga gluten, se sustituya por lo menos ¼ de la cantidad indicada por harina del tipo 550. Los panes con más proporción de centeno son siempre panes más duros que los hechos con harina de trigo o mixtos.

Tipos de harina y cuando usarlos

Harina de mijo, amaranto, quinoa, tapioca, maíz, arroz y **patata** son apropiadas para personas alérgicas al gluten o que sufren de “Sprue” o “Zölakie”. En la parte de las recetas de estas instrucciones encontrará tanto recetas como direcciones de contacto con fabricantes para productos especiales para personas alérgicas.
La harina de espelta es muy cara, pero está libre de aditivos químicos porque la espelta crece en tierras muy pobres sin fertilizantes. La espelta es apropiada especialmente para personas alérgicas. Muchas personas con alergia al trigo y al gluten pueden consumirla sin problemas. Todas las recetas con los tipos de harina 405 – 550 – 1050 pueden prepararse de forma alternativa también con harina de espelta. Al utilizar harina de espelta en lugar de harina de trigo debería reducirse la cantidad de levadura en ¼. La harina de trigo **durum** es apropiada para pan baguette gracias a su consistencia y puede ser reemplazada por sémola de trigo durum.

Como hacer el pan fresco mas digestivo

Si se añade una patata hervida y hecha puré a la harina y la masa se amasa, el pan fresco es más fácil de digerir.

I¿Qué dosis de leudantes utilizar

Tanto en el caso de levadura como en el de masa ácida, que se puede comprar en cantidades variadas, es necesario seguir los datos del fabricante en el embalaje y poner la cantidad en relación a la cantidad de harina utilizada. Para que la levadura tenga potencia, es muy importante también la dureza del agua, en el caso de agua muy blanda, la levadura sube más, de manera que en zonas con agua blanda la cantidad de levadura debería reducirse en aprox. ¼. La mejor relación de levadura y agua debe probarse primero y eventualmente volver a modificarse.

SI el pan sabe a levadura

Si se añade azúcar, reducirlo o dejarlo, sin embargo, el pan no se tostará tanto.
Añada una cucharada de vinagre para una pequeña hogaza de pan y una cucharada y media para una gran hogaza.

Use suero de leche o yogur en lugar de agua. Esto es posible para todas las recetas y se recomienda para aumentar la frescura del pan. Por favor considere que el suero de leche y el yogur son más gruesos que el agua, pro lo que según la consistencia eventualmente deberá agregarse algo de agua.

¿Por qué el pan del aparato de hornear es distinto al del horno?

Depende del diferente grado de humedad: el pan es horneado más seco en el horno debido al mayo espacio, mientras que el pan hecho en la máquina es más húmedo.

Qué significan los tipos de numeros para la harina

Cuanto más bajo el tipo de número, menos fibra contiene la harina y más ligera será. Como la denominación de los distintos tipos de harina se diferencian según país, a continuación una lista breve:

		Alemania	Austria	Suiza
Harina de trigo, tipo	Harina molida muy fina, para pasteles	405	480	400
	Harina molida fina, ideal para pan	550	780	550
	Harina molida entrefina	1050	1600	1100
	Harina integral, molida gruesa	1600	1700	1900
Harina de centeno, tipo	Harina molida muy fina	815	500	720
	Harina molida muy fina	997	960	1100
	Harina molida entrefina	1150	960	1100
	Harina molida gruesa, harina integral	1740	2500	1900

ERRORES DEL APARAT

Errores	Causa	Solución
El humo sale del compartimiento de horneado o de los respiraderos. Atención: ¡Durante el primer uso del aparato es normal!	Los ingredientes se pegan al compartimiento de horneado o al exterior del molde de horneado.	Durante el primer calentamiento del aparato es normal. En caso de repetición, sacar el enchufe, dejar enfriar el aparato y luego sacar el molde y limpiar parte exterior del molde y espacio de horneado.
El pan se va hacia abajo por el centro y está húmedo en el fondo.	El pan se dejó demasiado tiempo en el molde después de hornear y recalentar.	Saque el pan del molde de hornear antes que la función de recalentamiento termine, para que pueda salir el vapor.
Es difícil sacar el pan del molde de hornear.	El fondo de la hogaza esta pegada a la pinza amasadora.	Deje enfriar un poco el pan en el molde. Por la humedad producida con ello en la costra del pan, es más fácil retirar el pan. Además deben limpiarse la amasadora y su eje después de cada proceso de horneado. En caso necesario, llene para ello agua templada en el molde durante 30 minutos. Después puede retirarse la amasadora fácilmente y limpiarse.

Errores	Causa	Solución
Los ingredientes no se mezclan o el pan no se hornean correctamente.	Posición de un programa incorrecto.	Compruebe el menú seleccionado y las otras posiciones
	Se tocó la tecla de encendido/apagado mientras la máquina estaba funcionando.	Eliminar ingredientes y volver a comenzar, ya que la masa de levadura no soporta interrupciones largas y la levadura ya no sube.
	La tapa se abrió varias veces mientras la máquina estaba funcionando.	El programa se interrumpió antes de tiempo. Revise si los ingredientes aún pueden utilizarse. En caso de duda, eliminar ingredientes y volver a hacer la masa.
	Un corte de luz largo mientras la máquina estaba funcionando.	Abrir sólo la tapa cuando en el display aparece KNEAD 2. Después de el último leudado no volver a abrir la tapa.
	La rotación del amasador está bloqueada.	Compruebe que el molde y la amasadora estén correctamente colocados. Compruebe si la amasadora está bloqueada por cereales etc. Retire el molde y compruebe si el tope de arrastre puede girarse en el aparato. Si no, envíe el aparato al servicio técnico. Si no gira el soporte del molde, debe sustituirse el molde. Podrá pedirlo directamente en nuestro servicio de atención al cliente.
Si en la pantalla aparece E E0 y E E1	Defecto en la sonda de temperatura	Deje revisar el aparato por nuestro servicio técnico.

ERRORES EN LAS RECETAS

Error	Causa	Subsanación
El pan sube con demasiada fuerza	Demasiada levadura, demasiada harina, muy poca sal, agua Demasiado blanda o varias de estas causas	a/b
El pan no sube o no sube lo suficiente	Nada o muy poca levadura Levadura vieja o pasada Líquido demasiado caliente La levadura ha entrado en contacto con el líquido Harina incorrecta o vieja Demasiado líquido o demasiado poco Muy poco azúcar	a/b e c d e a/b/g a/b
La masa sube demasiado y se desborda del molde para hornear	El agua muy blanda hace que la levadura fermente con más fuerza Demasiada leche afecta a la fermentación de la levadura	f/k c
El pan se ha desinflado	El volumen del pan es mayor que el molde, por eso se ha desinflado	a/f
El pan tiene una abolladura tras el horneado	Fermentación de la levadura demasiado temprana o rápida a causa De agua demasiado caliente, cámara de horneado caliente, mucha humedad Muy poco gluten en la harina	c/h/i l
	Demasiado líquido	a/b/h
Estructura pesada, grumosa	Demasiada harina o muy poco líquido	a/b/g
	Muy poca levadura o azúcar	a/b
	Demasiados frutos, cereales integrales u otros ingredientes	b
	Harina vieja o pasada	e
No se ha cocido por el centro	Demasiado líquido o demasiado poco Elevada humedad, Recetas con ingredientes húmedos, como por ej. yogur	a/b/g h g
Estructura abierta, basta o agujereada	Demasiada agua, nada de sal	g/b
	Elevada humedad, agua demasiado caliente	h / i
	Líquido demasiado caliente	c
Superficie fungosa, no hecha	Volumen del pan mayor que el molde Cantidad de harina excesiva, en especial para pan blanco	a/f f
	Demasiada levadura o muy poca sal	a/b
	Demasiado azúcar	a/b
	Ingredientes dulces además del azúcar	b

Error	Causa	Subsanación
Las rodajas de pan resultan desiguales o se forman grumos	El pan no se ha enfriado lo suficiente (el vapor ha escapado)	j
Restos de harina en la costra del pan	La harina no se ha entremezclado bien por los lados durante el amasado	g

Subsanación de los puntos de error

a	Tome correctamente las medidas de los ingredientes.
b	Adapte la cantidad de los ingredientes de la forma correspondiente y compruebe que no ha olvidado ningún ingrediente.
c	Use otro líquido o déjelo enfriar a temperatura ambiente.
d	Añada los ingredientes en el orden mencionado en la receta. Haga un pequeño agujero en el centro de la harina e introduzca ahí la levadura desmenuzada o la levadura seca. Evite el contacto directo entre levadura y líquido.
e	Utilice únicamente ingredientes frescos y correctamente almacenados.
f	Reduzca la cantidad total de ingredientes, en ningún caso ponga más cantidad de harina que la indicada. Reduzca, dado el caso, todos los ingredientes en 1/3.
g	Corrija la cantidad de líquido. En caso de haber usado ingredientes húmedos, hay que disminuir la cantidad de líquido de forma correspondiente.
h	Si el tiempo es muy húmedo, ponga 1-2 cs menos de líquido.
i	Si hace calor, no utilice la función ajuste de tiempo (Zeitwahl). Utilice líquidos fríos. Use los programas SCHNELL (rápido) o ULTRA-SCHNELL (ultrarrápido), para recortar el tiempo de aumento de la masa.
j	Saque el pan del molde inmediatamente después del horneado y déjelo enfriar sobre una rejilla 15 minutos como mínimo, antes de cortarlo.
k	Disminuya la cantidad de levadura o, si es necesario, la totalidad de ingredientes en 1/4 de las cantidades indicadas.
l	Incorpore a la masa 1 cs de gluten de trigo.

COMENTARIOS SOBRE LAS RECETAS

1. INGREDIENTES

Ya que cada ingrediente juega un papel específico para el horneado con éxito del pan, la medida es tan importante como el orden en el cual se añaden los ingredientes.

Los ingredientes más importantes, tales como el líquido, harina, sal, azúcar y levadura (pueden utilizarse tanto levadura seca o fresca) afectan el resultado de la preparación de la masa y el pan. Use siempre las cantidades correctas en la proporción correcta.

Use ingredientes tibios si la masa necesita ser preparada inmediatamente. Si usted desea ajustar la función del programa con fase de tiempo, es aconsejable usar ingredientes fríos para evitar que la levadura comience a fermentar demasiado pronto.
Margarina, **mantequilla** y leche afectan el sabor del pan.

Recomendamos **levadura seca** para nuestras recetas, ya que leuda mejor y deja medirse más fácilmente. Por supuesto que también puede utilizarse levadura fresca, pero en este caso la fuerza de leudado puede variar mucho según cuán fresca es la levadura. La levadura fresca debe disolverse antes en el líquido indicado en las recetas. Para 500 g de levadura Usted requiere aprox. 10 – 13 g de **levadura fresca**, cuando Usted hornea el pan en el aparato de hacer pan, ya que la levadura leuda mejor en el clima húmedo-caliente del aparato de hornear que en el horno. Si Usted prepara la masa solamente en el aparato de hornear y luego lo hornea en el horno convencional, Usted precisará aprox. 20 g de levadura.
El **azúcar** puede reducirse el 20 % para hacer la corteza más delgada y clara sin afectar al resultado exitoso del horneado. Si usted prefiere una corteza mas clara y más blanda sustituya el azúcar con miel.

Si Usted utiliza granos enteros de **cereales**, déjelos la noche anterior en remojo. Disminuya de forma correspondiente la cantidad de harina y de líquido (hasta 1/5 menos).

La **masa agria** es indispensable para la harina de centeno. Contiene leche y acetobacteria que hacen que el pan tenga un color más claro y que fermente completamente. Usted puede hacer su propia masa agria, pero tarda tiempo. Por esta razón la levadura deshidratada concentrada se usa en las recetas de abajo. La levadura deshidratada en polvo se vende en paquetes de 15 gramos (para un kilo de harina). Siga las instrucciones dadas en las recetas, pues entonces el pan tendrá menos migas.

Si se usa masa agria en polvo con una concentración diferente (paquete de 100 g por 1 kg de harina), la cantidad de harina debe reducirse 1 kg de harina en aprox. 80 g, o adaptar la receta de forma correspondiente.

La **masa agria líquida** también está disponible y es apropiada para usar. Siga las dosis especificadas en el paquete. Llene la taza medidora con la masa agria líquida y rellénela hasta arriba con los otros ingredientes líquidos en la dosis como se especifica.

La masa **agria de trigo**, la cual se puede comprar también seca, mejora la cualidad de la masa, la frescura y el sabor. Es más suave que la masa agria de centeno.

Hornee el pan con masa agria en el programa “Basis” (básico) o “Pan integral”, para que pueda leudar y hornearse bien.

El **salvado de trigo** se añade a la masa si usted quiere sobre todo un pan rico en fibra. Use una cucharada para 500 g de harina e incremente la cantidad de líquido en ½ cucharada.

El **gluten de trigo** es un aditivo natural obtenido de las proteínas del trigo. Esto hace al pan más liviano y más voluminoso, se hunde menos y es más digerible. El efecto puede ser fácilmente apreciado cuando hornee productos integrales y otros productos de panadería hechos con harina molida casera. La mezcla ideal de harina es de 40 % de harina integral y 60 % de harina blanca. La malta negra usada en algunas recetas es malta oscura tostada de cebada. Se usa para obtener una corteza de pan más oscura (por ejemplo, pan moreno). La malta de centeno también es apropiada pero no es tan oscura. Usted puede encontrar esta malta en tiendas de productos orgánicos.
Los condimentos del pan pueden ser agregados a todos nuestros panes mixtos. La cantidad se utiliza según Su propio gusto y los datos del fabricante.

La levadura pura de lecitina es un agente emulgante que mejora el volumen del pan, hace la corteza blanda más blanda y más suave, y lo mantiene fresco más tiempo. Todos los productos para hornear mencionados más arriba y en letra negrita pueden adquirirse en tiendas de productos orgánicos, y otras de productos alimenticios, o de ventas de cereales.

2. AJUSTANDO LAS DOSIS

Si las dosis necesitan ser incrementadas o reducidas, asegúrese de que las proporciones de la receta original se mantengan. Para obtener un resultado perfecto, deben seguirse las reglas básicas mencionadas más abajo para el ajuste de los ingredientes:

Líquidos/harina: la masa debe ser blanda (no demasiado blanda) y fácil de amasar sin llegar a ser fibrosa. Una bola puede obtenerse amasándola ligeramente. Este no es el caso de masas pesadas como pan integral de centeno o pan de cereal. Compruebe la masa 5 minutos después del primer amasado. Si es demasiada húmeda, añada algo de harina hasta que la masa haya alcanzado la consistencia correcta. Si la masa es demasiado seca, añada agua de a cucharadas durante el amasado.

Sustituyendo líquidos: Cuando se sustituyen ingredientes que contienen líquidos en una receta (por ejemplo, queso fresco, yogur, etc.), la cantidad requerida de líquido debe ser reducida. Cuando use huevos bátalos en la taza medidora y llénela con el otro líquido requerido hasta la cantidad prevista.
Si usted vive en un lugar situado a una gran altitud (mas de 750 m) la masa se eleva más rápidamente. La levadura puede reducirse en estos casos a 1/4 hasta 1/2 de cucharadita para reducir proporcionalmente su elevación. Lo mismo ocurre en lugares con agua más blanda de lo normal.

3. AÑADIENDO Y MIDIENDO LOS INGREDIENTES Y CANTIDADES

Ponga siempre el líquido primero y la levadura al final. Solamente en el caso de masas muy pesadas con alto contenido de centeno o harina integral puede tener sentido, modificar el orden y agregar primero la harina con la levadura seca y al final el líquido. Sin embargo, en este caso debe cuidarse sobre todo en la función de temporizador que la levadura no entre en contacto con el agua antes de iniciar el programa. Para que la levadura no aumente demasiado rápido (especialmente al utilizar temporizador), debe evitarse un contacto entre levadura y líquido. Cuando mida use las mismas unidades de medida para cumplir con los datos indicados en las recetas, es decir, use la cuchara medidora habilitada con la máquina de hacer pan o una cuchara usada en casa cuando las recetas requieren dosis medidas en cucharas grandes o cucharas pequeñas.

Las medidas en gramos deben pesarse con precisión. Para las indicaciones de milímetros usted puede usar la taza medidora.
Las abreviaciones en las recetas significan:

EL= nivel de cucharada grande (cuchara de medida grande)
TL= nivel de cuchara pequeña o cucharadita (cuchara de medida pequeña)
g = gramos
ml = milílitro
Paquete = 7 g de levadura deshidratada seca por 500 g de harina - corresponde a 20 g de levadura fresca.

4. AGREGADO DE FRUTA, NUECES O CEREALES

Si usted desea añadir otros ingredientes, usted puede hacerlo con la mayoría de los programas (BASIS; VOLLKORN; WEISSBROT; SCHNELL; HEFEKUCHEN), cuando usted escuche la señal acústica o bip. Si usted añade los demás ingredientes en este momento, quedarán agregados sobre todo en la parte superior del pan. Si los añade ya al comienzo, se distribuirán en toda la masa, pero quedarán aplastados durante el amasado.

Las recetas siguientes están pensadas para dos aparatos de tamaño distinto y por tanto contienen diferentes especificaciones de cantidad.

	Molde de hornear pequeño	Molde de hornear grande
STUFE I (Escala I)	para dos panes pequeños de aprox. 400 -500 g cada uno	para panes de aprox. 1300 – 1500 g
STUFE II (Escala II)		para panes de aprox. 1500 – 1800 g

Conforme a la tabla Secuencia de tiempos del programa, en algunos programas se puede seleccionar Escala I o Escala II para tamaños de pan distintos.
El modelo 68511 se suministra con dos aspas de amasado grandes y distintas. Utilice el aspa grande cuando hornee panes grandes en la Escala II, para que los ingredientes se mezclen y se amasen bien. Si hornea panes más pequeños en la Escala I, le recomendamos usar las aspas pequeñas, para evitar agujeros desmesurados en el pan.
Si en las recetas respectivas no se ha especificado ninguna escala, porque ésta no existe en los programas propuestos, entonces saldrán bien tanto las cantidades pequeñas como las grandes, que proponemos para el modelo respectivo, en el programa indicado.
En algunas recetas únicamente se han especificado las cantidades para la Escala I, porque en la Escala II los panes saldrían excesivamente grandes y la masa podría desbordarse, o simplemente no resultarían bien.
Los programas sin cambio de escala están programados correspondientemente.

5. PESOS Y VOLÚMENES DEL PAN

En las siguientes recetas usted encontrará indicaciones exactas en cuanto al peso del pan averiguadas por nuestra asesora después de hornear panes. Usted verá que el peso del pan blanco puro es menos que el del pan integral. Esto depende de que la harina blanca se eleva más y por lo tanto es necesario poner límites.

A pesar de los indicadores precisos de peso, pueden haber ciertas diferencias. El peso actual del pan depende mucho de la humedad ambiente en el momento de la preparación.

Todos los panes con una porción sustancial de trigo alcanzan un gran volumen y exceden el borde del recipiente después de la última elevación en el caso del tipo de peso más alto. Pero el pan no se desborda. La parte del pan fuera del molde se tuesta más fácilmente en comparación con el pan dentro del molde.

Cuando el programa Schnell (rápido) se sugiere para panes dulces, Usted puede usar los ingredientes en menores cantidades también para el programa Hefekuchen (torta con levadura) para hacer un pan mas liviano. Seleccione entonces en el programa Hefekuchen la etapa I (Tamaño I).

6. RESULTADOS DEL HORNEADO

El resultado del horneado depende de las condiciones (agua blanda - alta humedad del aire - gran altitud - consistencia de los ingredientes, etc.). Por tanto, las indicaciones de las recetas son puntos de referencia que pueden ser adaptados. Si una receta u otra no sale bien la primera vez, no se desanime. Intente encontrar la causa e inténtelo de nuevo variando las proporciones.
Antes de hornear el pan con temporizador, se recomienda hornear un pan de prueba con exactamente los mismos ingredientes y vigilar el transcurso del programa para que en caso de necesidad aún pueda modificar la receta antes de hornear un pan con temporizador.
Como no podemos ejercer influencia sobre la consistencia de los ingredientes u otros factores al hornear, tales como temperatura ambiente, humedad etc, no podemos asumir garantías por el éxito de las recetas.

RECETAS

Con las recetas siguientes usamos siempre levadura seca para que estas recetas también salgan sin problemas con la preselección de tiempo.



AVISO IMPORTANTE PARA EL MOLDE DE HORNEAR DOBLE:
Tenga en cuenta que al utilizar el molde de hornear doble se deben hacer siempre dos panes. Pudiendo ser dos panes iguales o diferentes. Por ello hemos especificado los datos de las recetas tanto para un pan pequeño, como para dos panes pequeños. En ningún caso puede hacer únicamente un pan pequeño, puesto que entonces podría ocasionar daños tanto al molde de hornear, como al aparato, a causa del reparto desigual del calor.

Pan blanco clásico				
	Molde doble		Molde grande	
	Escala I		Escala I	Escala II
Peso del pan, aprox.	400 g	2 x 400 g	1080 g	1580 g
Agua	175 ml	350 ml	500 ml	700 ml
Sal	¾ ct	1 ¼ ct	1 ½ ct	2 ct
Azúcar	¾ ct	1 ¼ ct	1 ½ ct	2 ct
Sémola de trigo duro	100 g	200 g	200 g	300 g
Harina, tipo 550	175 g	350 g	500g	700 g
Levadura	½ sobre	1 sobre	1 sobre	1 ½ sobre
Programa: Schnell+Vollkorn (rápido+pan integral)				

Pan blanco de pueblo				
	Molde doble		Molde grande	
	Escala I		Escala I	Escala II
Peso del pan, aprox.	450 g	2 x 450 g	950 g	1500 g
Leche	160 ml	320 ml	350 ml	550 ml
Margarina/ mantequilla	15 g	30 g	30 g	50 g
Sal	¾ ct	1 ½ ct	1 ½ ct	2 ct
Azúcar	¾ ct	1 ½ ct	1 ½ ct	2 ct
Harina 1050	300 g	600 g	650 g	1000 g
Levadura seca	½ sobre	1 sobre	1 sobre	1 ½ sobre
Programa: Basis (básico)				

Pan blanco francés				
	Molde doble		Molde grande	
	Escala I		Escala I	Escala II
Peso del pan, aprox.	400 g	2 x 400 g	1280 g	1750 g
Agua	250 ml	500 ml	550 ml	750 ml
Sal	¾ ct	1 ½ ct	1 ½ ct	2 ct
Aceite vegetal	½ cs	1 ½ cs	1 ½ cs	2 cs
Harina, tipo 405	250 g	500 g	700 g	1050 g
Harina de trigo duro	50 g	100 g	100 g	150 g
Azúcar	¾ ct	1 ½ ct	1 ½ ct	2 ct
Levadura seca	½ sobre	1 sobre	1 sobre	1 ½ sobre
Programa: Schnell (rápido)				

Pan de avena				
	Molde doble		Molde grande	
	Escala I		Escala I	Escala II
Peso del pan, aprox.	400 g	2 x 400 g	1200 g	1600 g
Agua	175 ml	350 ml	500 ml	700 ml
Margarina/ mantequilla	12,5 g	25 g	30 g	50 g
Sal	½ ct	1 ct	1 ½ ct	2 ct
Azúcar moreno	½ ct	1 ct	1 ½ ct	2 ct
Copos de avena - “copos tiernos” -	75 g	150 g	200 g	300 g
Harina, tipo 1050	190 g	375 g	550 g	750 g
Levadura seca	½ sobre	¾ sobre	1 sobre	1 ½ sobre
Programa: Basis (básico)				

Pan blanco italiano – Ciabatta				
	Molde doble		Molde grande	
	Escala I		Escala I	Escala II
Peso del pan, aprox.	400 g	2 x 400 g	1300 g	1820 g
Agua	250 ml	500 ml	570 ml	750 ml
Sal	½ ct	1 ct	1 ½ ct	2 ct
Aceite vegetal	½ cs	1 cs	1 ½ cs	2 cs
Azúcar	½ ct	1 ct	1 ½ ct	2 ct
Harina, tipo 550	250 g	500 g	650 g	950 g
Sémola de maíz	50 g	100 g	150 g	200 g
Levadura seca	½ sobre	1 sobre	1 sobre	1 ½ sobre
Programa:	Schnell (rápido)			

Pan dulce				
	Molde doble		Molde grande	
	Escala I		Escala I	Escala II
Peso del pan, aprox.	500 g	2 x 500 g	1180 g	1560 g
Leche fresca	175 ml	350 ml	400 ml	550 ml
Margarina/ mantequilla	20 g	30 g	35 g	50 g
Huevos	1	2	4	5
Sal	½ ct	1 ct	1 ½ ct	2 ct
Miel	1 cs	2 cs	3 cs	4 cs
Harina, tipo 550	300 g	600 g	700 g	1000 g
Levadura seca	½ sobre	1 sobre	1 sobre	1 ½ sobre
Programa:	SCHNELL/HEFEKUCHEN (rápido o pastel de levadura)			
Atención:	En el programa Hefekuchen (pastel de levadura) el pan resulta más esponjoso, por lo que sólo se pueden utilizar las cantidades de la escala I, porque si no el volumen será excesivo.			

CONSEJO:
Puede utilizar las especias enteras o trituradas finamente. Antes de la última subida de la masa, abra un momento la tapa del aparato, pinte la masa con algo de agua y cúbrala con copos de avena o mijo y aplástelos ligeramente con la mano.

Pan integral 100%				
	Molde doble		Molde grande	
	Esc. I		Esc. I	Esc. II
Peso del pan, aprox.	500 g	2 x 500	1140 g	1730 g
Agua	175 ml	350 ml	500 ml	700 ml
Sal	½ ct	1 ct	1 ½ ct	1 cs
Miel	½ ct	1 ct	2 ct	1 cs
Harina integral de trigo	270 g	540 g	760 g	1080 g
Levadura seca	½ sobre	¾ sobre	1 sobre	2 sobres
Programa:	Basis+Vollkorn (base+pan integral)			

PANES HECHOS CON MEZCLAS DE HARINAS PREPARADAS

El uso de modernos preparados en polvo para panificar es más que fácil muchos preparados contienen la levadura requerida. Usted solamente tiene que emplear algunos minutos de tiempo al principio:

1. Conectar el aparato.
2. Llenar de líquido (aprox. 300 ml para 500 g de preparado en polvo) Hemos obtenido muy buenos resultados reduciendo un poco la cantidad de líquido, es decir, para 100 g de harina/harina integral se utilizan aproximadamente de 60 a 70 ml de líquido.
3. Añadir la correspondiente cantidad de la mezcla preparada
4. Agregar levadura seca en caso necesario (si no está contenida en la mezcla). 1 cuchara medidora pequeña de UNOLD® comprende 2,g de levadura seca.
5. Seleccionar el programa.
6. Presionar START.
7. Todo lo demás lo hace la máquina panificadora por usted.

PANES PARA ALÉRGICOS

Observe las siguientes indicaciones en los panes sin gluten:

- Las harinas sin gluten necesitan más líquido que las harinas con gluten (400–500 ml de líquido templado por 500 g de harina).
- Las harinas sin gluten necesitan un poco de aceite o grasa para dar buen resultado. Puede utilizar aceite, mantequilla o también margarina (de 10 a 20 g).
- Si elabora pan con harinas sin gluten, no podrá preprogramar el programa. El desarrollo del programa debe iniciarse siempre de inmediato.
- El pan sin gluten de la panificadora necesita menos levadura que un pan hecho al horno. Utilice aproximadamente 3,5 a 5 g de levadura seca para un pan normal.

- Si durante el horneado el pan se asienta en el centro, reduzca la cantidad de levadura en 1 g aproximadamente. Si a pesar de ello el pan sigue asentándose, casque un huevo en un vaso medidor y rellene el vaso con la cantidad de líquido necesario. Atención: ¡no añadir el huevo adicionalmente a la cantidad de líquido!
- La costra de panes sin gluten no se tuesta tanto como la de los panes con gluten. Las panificadoras no pueden ofrecer calor superior por razones de seguridad, por lo cual la parte superior del pan queda más clara. Para dar un buen color al pan, puede mezclar con la batidora una yema de huevo con 1 cucharadita de nata y untarlo sobre el pan cuando la pantalla indica 1:15 de tiempo restante de funcionamiento.
- Después de unos ocho minutos de tiempo de amasado retire los restos de harina o masa del borde del molde con una rasqueta de panadero de silicona. Si con el tiempo restante de 1:15 retira de nuevo suavemente el borde de masa del molde, no quedará ningún borde de masa fino durante el horneado.

Para las personas que sufren alergia a los cereales o deben seguir ciertas dietas hemos efectuado pruebas de horneado con diferentes mezclas de harina (en parte a base de fécula de maíz, de arroz y de patatas) con nuestro Backmeister®, obteniendo buenos resultados. Durante el uso de preparados siga las instrucciones del envase.
Hemos obtenido buenos resultados de horneado con productos de las empresas Schär y Hammermühle Diät GmbH. Si tiene preguntas sobre los productos sin gluten o si tiene intolerancias múltiples puede dirigirse directamente a estas empresas:

Línea directa empresa Schär
Alemania Tel. 08 00/1 81 35 37
Austria Tel. 08 00/29 17 28
Línea directa Hammermühle
Alemania Tel. 0 63 21/9 58 90

Puede adquirir los ingredientes necesarios en tiendas de productos dietéticos y biológicos y tiendas de productos naturales. Los productos de Hammermühle puede pedirse directamente al fabricante en el número de teléfono arriba mencionado. Todas las clases de harina detalladas son aptos para bizcochos o panes propios de una nutrición especial (enfermedad celíaca) en el marco de un plan de dieta. Incluso añadiendo una cantidad mayor de levadura o levadura química (crémor tártaro), los panes horneados en el Backmeister® quedan relativamente consistentes.
Vierta los ingredientes en el molde. Seleccione los siguientes programas:

- para la preparación de pan
  "BASIS" oscuro, con lo que el pan tendrá una costra más fuerte, "SCHNELL" oscuro, con lo que el pan tendrá una costa más débil.
- para la preparación de masa que pretende trabajar posteriormente: programa "TEIG"
- para la preparación de pan con levadura en polvo o crémor tártaro como levadura: programa "BACKPULVER"

Pan de castañas	Molde doble		Molde grande	
	Esc. I		Esc. I	Esc. II
Peso del pan, aprox.	500 g	2 x 500	1000 g	1500 g
Agua	200 ml	390 ml	390 ml	585 ml
Aceite	10 g	20 g	20 g	30 g
Preparado en polvo para pan de castañas	250 g	500 g	500 g	750 g
Levadura seca	¾ ct	1½ ct	1½ ct	2¼ ct
PROGRAMA:	BASIS / SCHNELL (base o rápido)			
100 g contienen aprox. 1494 kJ/352 kcal	Proteínas 2 g Hidratos de carbono 85 g Grasas 0,5 g		sin leche sin huevos sin soja	

Pan de hierbas	Molde doble		Molde grande	
	Esc. I		Esc. I	Esc. II
Peso del pan, aprox.	500 g	2 x 500	1000 g	1500 g
Agua	200 ml	400 ml	400 ml	600 ml
Aceite	½ cs	1 cs	1 cs	1,5 cs
Hierbas picadas	1 cs	2 cs	2 cs	3 cs
Mix de harina plus	200 g	400 g	400 g	600 g
Azúcar	½ cs	1 cs	1 cs	1,5 cs
Sal	1 ct	2 ct	2 ct	3 ct
Masa madre seca	2 ½ cs	5 cs	5 cs	7,5 cs
Levadura seca	¾ ct	1 ½ ct	1 ½ ct	2 ct
PROGRAMA:	BASIS / SCHNELL (base o rápido)			
100 g contienen aprox. 876 kJ/210 kcal	Proteínas 2 g Hidratos de carbono 46 g Grasas 2 g		sin leche sin huevo	

Pan blanco	Molde doble		Molde grande	
	Esc. I		Esc. I	Esc. II
Peso del pan, aprox.	500 g	2 x 500	1000 g	1500 g
Agua	200 ml	390 ml	390 ml	585 ml
Margarina (sin leche)	10 g	20 g	20 g	30 g
Preparado en polvo para pan blanco	250 g	500 g	500 g	750 g
Levadura seca	¾ ct	1½ ct	1½ ct	2¼ ct
PROGRAMA:	BASIS / SCHNELL (base o rápido)			
100 g contienen aprox. 1494 kJ/352 kcal	Proteínas 2 g Hidratos de carbono 85 g Grasas 0,5 g		sin leche sin huevo sin soja	

Pan claro	Molde doble		Molde grande	
	Esc. I		Esc. I	Esc. II
Peso del pan, aprox.	500 g	2 x 500	1000 g	1500 g
Leche	200 ml	400 ml	400 ml	600 ml
Huevo batido	½, clase M	1, clase M	1, clase M	1, clase L
Mix de harina claro	135 g	400 g	400 g	600 g
Azúcar	½ ct	2 ct	2 ct	3 ct
Sal	½ ct	1½ ct	1½ ct	2¼ ct
Levadura seca	1 ct	2 ct	2 ct	3 ct
PROGRAMA:	BASIS / SCHNELL (base o rápido)			
100 g contienen aprox. 969 kJ/232 kcal	Proteínas 5 g Hidratos de carbono 46 g Grasas 3 g			

Preparados en polvo de Dr. Schär
Recomendamos la Escala I para el molde de hornear doble y la Escala II para el molde de hornear grande.

Preparado en polvo de SCHÄR-sin gluten MIX B - Pan blanco I			
	Molde doble		Grande
Peso del pan, aprox.	480 g	2 x 480 g	1600 g
Agua caliente	250 ml	500 ml	750 ml
Vinagre	1 ct	2 ct	2 cs
Preparado panificable en polvo MIX B	300 g	600 g	1000 g
Sal	¼ ct	½ ct	1 ct
Levadura seca	¾ sobre	1½ sobre	2½ sobre
PROGRAMA:	basis		

Preparado en polvo de SCHÄR-sin gluten MIX B - Pan blanco II			
	Molde doble		Grande
Peso del pan, aprox.	480 g	2 x 480 g	1600 g
Agua caliente	250 ml	500 ml	750 ml
Aceite	1 ct	2 ct	2 cs
Preparado panificable en polvo MIX B	300 g	600 g	1000 g
Sal	¼ ct	½ ct	1 ct
Levadura seca	¾ sobre	1½ sobre	2½ sobre
PROGRAMA:	basis		

Preparado en polvo de SCHÄR-sin gluten MIX B - Pan blanco III			
	Molde doble		Grande
Peso del pan, aprox.	450 g	2 x 450 g	1600 g
Agua caliente	190 ml	380 ml	750 ml
Mantequilla blanda	10 g	20 g	2 cs
Preparado panificable en polvo MIX B	250 g	500 g	1000 g
Sal	1 pizca	½ ct	1 ct
Levadura seca	2/3 sobre	11/3 sobre	2½ sobre
PROGRAMA:	basis		

Preparado en polvo de SCHÄR-sin gluten MIX B - Pan de mantequilla			
	Molde doble		Grande
Peso del pan, aprox.	500 g	2 x 500 g	1400 g
Agua caliente	150 ml	300 ml	450 ml
Mantequilla	50 g	100 g	2 cs
Huevos batidos	1 ½	3	140 g
Preparado panificable en polvo MIX B	250 g	500 g	4
Sal	½ ct	1 ct	700 g
Azúcar	½ ct	1 ct	1 ½ ct
Levadura seca	½ sobre	1 sobre	2 sobres
PROGRAMA:	basis		

Preparado en polvo de SCHÄR-sin gluten MIX B - Pan de leche			
	Molde doble		Grande
Peso del pan, aprox.	500 g	2 x 500 g	1600 g
Leche caliente	250 ml	500 ml	650 ml
Huevo batido	½	1	2
Azúcar	½ ct	1 ct	1½ ct
Sal	½ ct	1 ct	1½ ct
Preparado panificable en polvo MIX B	250 g	500 g	700 g
Levadura seca	½ sobre	1 sobre	2 sobres
PROGRAMA:	basis		

RECETA BÁSICA DE TORTA

En la MÁQUINA PANIFICADORA también se pueden hacer bizcochos muy bien. Como el aparato trabaja con herramientas de amasado y no de remover, el pastel quedará más compacto, pero esto no perjudica al sabor. La preparación de pasteles no se puede preprogramar. En el programa Backpulver (levadura química) no existen escalas, así que sólo indicamos una cantidad por modelo.
Usted puede añadir diversos ingredientes a la receta base. No hay límites para su fantasía. Preste atención para que no se superen las cantidades indicadas a continuación, puesto que en caso contrario, es posible que el pastel no se haga bien. Tras el horneado saque el recipiente de horneado del aparato y póngalo sobre un trapo húmedo. Deje enfriar el pastel en el molde 15 minutos aproximadamente. A continuación podrá soltar ligeramente y desprender con cuidado el pastel de los lados del molde con ayuda de una espátula de goma.

Receta básica del pastel de bizcocho			
	Molde doble, cada mitad	Molde grande Escala I	Molde grande Escala II
Peso del pastel aprox.	500 g	1000 g	1200 g
Huevos	2	4	6
Mantequilla blanda	75 g	150 g	250 g
Azúcar	75 g	150 g	250 g
Vainilla azucarada	½ sobre	1 sobre	2 sobres
Harina, tipo 405	225 g	450 g	550 g
Levadura química	½ sobre	1 sobre	1 sobre + 1 ct

Ingredientes a su elección para que quede más exquisito:

frutos secos de cáscara rallados	40 g	70 g	100 g
o: chocolate rallado	40 g	70 g	100 g
o: coco rallado	40 g	70 g	100 g
o: manzanas peladas y cortadas en dados (1 cm)	40 g	70 g	100 g
PROGRAMA:	Backpulver (levadura química)		

PREPARACION DE LA MASA

Se puede emplear la máquina de pan para hacer masas de levadura, a las que darles distintas formas y luego hornear en el horno convencional. Seleccionar el programa de amasado TEIG . Durante el segundo amasado y al sonar el bip pueden agregarse ingredientes como nueces, frutas secas, chocolate rallado, etc. En el programa Teig hay varias estapas de horneado.

Baguettes francesas		
	Escala I	Escala II
Peso del pan, aprox.	1280 g	1750 g
Agua	550 ml	750 ml
Sal	1 ½ ct	2 ct
Azúcar	1 ½ ct	2 ct
Harina, tipo 550	700 g	1050 g
Harina de trigo duro	100 g	150 g

Masa madre de trigo seca	50 g	75 g
Levadura seca	1 sobre	1½ sobre
PROGRAMA:	Basis+Teig (base+masa) o Schnell+Teig (rápido+masa)	
Preparación: Una vez lista, divida la masa en 2-4 partes, forme barras alargadas y deje que aumenten durante 30 -40 minutos. Haga unos cortes en diagonal en la cara superior de cada uno y hornéelos en el horno.		

MERMELADA

Es fácil hacer mermeladas con la máquina de hacer pan. Incluso si usted nunca ha hecho mermelada antes, merece la pena intentarlo. Usted puede estar seguro de hacer mermeladas sabrosas.
Proceda como sigue

1. Use siempre las dosis recomendadas como se especifican precisamente para el programa MERMELADA. De otro modo la mermelada corre el riesgo de hervir demasiado pronto o desbordarse.
2. Pese la fruta, córtala en trozos pequeños (max 1 cm) o haga un puré con ello y póngalo dentro del recipiente. Utilice siempre 900 g de fruta y 500 de azúcar gelificante 2:1.
3. Añada 2:1 azúcar gelificante en las cantidades especificadas. No use azúcar nomal o 1:1 azúcar gelificante o azúcar gelificante para diabéticos, ya que la mermelada no sería lo suficiente gruesa. En caso de no encontrar azúcar gelificante, se puede emplear gelatina o agar-agar.
4. Mezcle la fruta con azúcar y ponga en marcha el programa que funciona completamente de forma automática. Después de 1:20 horas el aparato suena y Usted puede llenar los frascos con mermelada y cerrarlos bien.
5. También puede elaborar cantidades pequeñas u otras relaciones de mezcla en el programa persona, cambiando el transcurso del programa Rühren (Kneten) y Kochen (Backen) según sus deseos y programar todos los demás puntos del programa a 0. Por favor considere que la fase de cocina no dure demasiado, para que la mermelada no se desborde.

Confitura de fresas	
Fresas frescas lavadas, limpias y cortadas en trocitos pequeños o en puré	900 g
Azúcar gelatinizante “2:1”	500 g
Zumo de limón	1 cs
PROGRAMA:	Konfitüre
Mezcle todos los ingredientes en el recipiente con una espátula de goma. Inicie el programa. Quite los restos de azúcar de las paredes laterales del recipiente con ayuda de una espátula. Cuando suene la señal, saque el recipiente del aparato con agarradores de cocina. Llene los tarros con la confitura y ciérrelos bien.	
CONSEJO: En lugar de las fresas también puede utilizar cualquier otra clase de frutos de bayas. Si prefiere que su confitura quede relativamente sólida, tome solamente 800 g de fresas.	

Mermelada de naranja	
Naranjas peladas y cortadas en porciones pequeñas	900 g
Limones pelados y cortados en porciones pequeñas	100 g
Azúcar gelatinizante “2:1”	500 g
PROGRAMA:	Konfitüre
Pele las naranjas y los limones y córtelos en trocitos Agregue el azúcar y mezcle todos los ingredientes en el recipiente. Inicie el programa. Quite los restos de azúcar de los lados del recipiente con ayuda de una espátula de goma. Cuando suene la señal, saque el recipiente del aparato con agarradores de cocina. Llene los tarros con la mermelada y ciérrelos bien.	

CONDICIONES DE GARANTIA

La garantía para nuestros equipos es de 24 meses, y de 12 meses en el caso de uso comercial, a partir de la fecha de compra, cubriendo los daños que con un uso acorde a lo prescrito pueden atribuirse fehacientemente a defectos de fabricación. Dentro del período de garantía, solucionamos errores de material y de fabricación a consideración nuestra mediante reparación o cambio.

Nuestros servicios de garantía son válidos únicamente para los aparatos que han sido vendidos en Alemania y Austria. Para todos los demás casos diríjase por favor al importador correspondiente. Aquellos aparatos que se presentan para eliminar errores, por favor enviarlos junto a una copia del comprobante de compra extendido a máquina, del cual debe desprenderse la fecha de compra, así como una breve descripción de las deficiencias, apropiadamente embalado y con los sellos correspondientes a nuestro servicio al cliente.
En caso de garantía, los gastos de envío serán restituidos al cliente. Aquellos daños causados por desgaste están excluidos de la garantía, así como manipulación incorrecta, e incumplimiento de las condiciones de mantenimiento y cuidado. El derecho a garantía expira si las reparaciones o mantenimiento son realizadas por terceros. Todo reclamo del consumidor final ante el vendedor, comerciante no se ve afectado por esta garantía.

DISPOSICIÓN/PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE



Nuestros aparatos se fabrican con un alto nivel de calidad por un largo período de uso. El mantenimiento regular y las reparaciones de tipo técnico a través de nuestro servicio al cliente pueden prolongar la duración del aparato. Cuando un aparato está defectuoso y ya no puede repararse, por favor considere en la disposición final los siguientes puntos:

Este producto no puede ser eliminado junto a la basura domiciliaria. Usted debe entregar este producto a un lugar oficial para el reciclaje de aparatos eléctricos o electrónicos.

Mediante la clasificación por separado y el reciclaje de productos residuales, Usted contribuye a proteger los recursos naturales y asegura que el producto sea eliminado de forma salubre y acorde con el medio ambiente.

Las recetas del presente manual de instrucciones han sido cuidadosamente seleccionadas y probadas tanto por sus autores como por UNOLD AG quienes, no obstante, no asumen garantía alguna. Queda explícitamente excluida cualquier responsabilidad de los autores y UNOLD AG o sus delegados por daños personales, materiales o financieros.

NÁVOD K OBSLUZE MODEL 68511

TECHNICKÁ DATA



Výkon:	700 W, 230 V~, 50 Hz
Rozměry:	Cca. 41,5 x 22,0 x 34,5 cm (výška/šířka/hloubka)
Hmotnost:	Cca. 8,5 kg
Pečicí forma:	22,3 x 12,7 x 15,2 cm (délka/šířka/výška) / 2 x 10,0 x 12,5 x 15,2 cm s nepřilnavým povrchem Whitford®
Obsah:	750 g – 1800 g chleba
Přívodní šňůra:	120 cm, integrovaná
Plášť/povrch:	Plech, lakovaný povrch
Víko:	Umělohmotné, s průzorem
Vybavení:	9 uložených programů, 1 program pro individuální nastavení, tlačítko pro nastavení programu dle hmotnosti chleba, možnost nastavit stupeň opečení kůrky, casovač, funkce odloženého startu – až 13 hod., automatické uchování tepla, spínač pro zapnutí/vypnutí
Příslušenství:	1 velká pečicí forma, 1 dvojitá pečicí forma, 2 malé hnětače, 2 velké hnětače, dávkovací dóza, malá odměrka, pomůcka pro vyjmutí hnětače, návod k obsluze,s rozsáhlou přílohou s recepty

Je vyhrazeno právo na omyly a změny vybavení, techniky, barev a designu

VYSVĚTLENÍ SYMBOLŮ



Tento symbol označuje eventuální nebezpečí, která mohou mít za následek zranění nebo poškození přístroje.



Tento symbol poukazuje na eventuální nebezpečí popálení. Postupujte tu vždy zvláště opatrně.

BEZPEČNOSTNÍ PŘEDPISY

Následující pokyny si přečtěte a uložte.

1. Přístroj může být používán dětmi od 8 let a osobami se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a/nebo nedostatkem znalostí, pokud jsou pod dohledem nebo pokud byly poučeny o bezpečném používání přístroje a porozuměly z něj vyplývajícím rizikům. Přístroj není hračka. Čištění a údržbu přístroje smí provádět děti pouze pod dohledem.
2. Děti do 3 let by se neměly k přístroji přibližovat nebo být pod trvalým dohledem.
3. Děti mezi 3 a 8 roky by měly zapínat a vypínat přístroj pouze tehdy, když se nachází ve své určené normální pozici ovládání a když jsou pod dohledem nebo pokud byly poučeny o bezpečném používání přístroje a porozuměly z něj vyplývajícím rizikům. Děti mezi 3 a 8 roky by neměly přístroj ani připojovat ani ovládat, čistit nebo provádět údržbu.
4. POZOR - části tohoto výrobku se mohou silně ohřát a způsobit popálení! Při přítomnosti dětí a ohrožených osob buďte zvláště opatrní.Je nutné dohlížet na děti, aby bylo zajištěno, že si s přístrojem nehrají.
5. Děti musí být pod dohledem, aby se zajistilo, že si nebudou hrát s přístrojem.
6. Přístroj přechovávejte na místě nepřístupném dětem.
7. Přístroj napojte pouze na střídavý proud s napětím dle typového štítku.
8. Tento přístroj nesmí být provozován s externími spínacími hodinami nebo systémem dálkového ovládání.
9. V žádném případě neponořujte přístroj nebo jeho přívod do vody či jiné kapaliny.
10. Pokud přístroj není používán, a také před čištěním, vypněte prosím přístroj na vypínači I/O a vytáhněte zástrčku. Před odebráním jednotlivých dílů nechte přístroj vychladnout.
11. Přístroj nikdy nepoužívejte s poškozeným přívodním kabelem, po indikaci chybových funkcí, nebo je-li přístroj nějak poškozen. V tomto případě nechte přístroj zkontrolovat naším servisním oddělením popř. opravit. Neopravujte prosím sami. Ztratíte nárok na záruční plnění.
12. Používání příslušenství nedoporučeného výrobcem může způsobit poškození. Přístroj je určen výlučně k předpokládanému účelu.

13. Tento přístroj je určen výhradně k domácímu nebo podobnému použití, např.
    - kuchyňky v obchodech, v kancelářích nebo jiných pracovištích,
    - v zemědělských provozech,
    - k použití hosty v hotelích, motelech a jiných ubytovacích zařízeních,
    - v soukromých penzionech nebo prázdninových ubytovnách.
14. Přístroj postavte tak, aby nesklouznul z pracovní desky, např. při hnětení těžkého těsta. Na to je třeba dbát zvláště při předprogramování, pokud přístroj pracuje bez dozoru. U příliš hladkých pracovních ploch byste přístroj měli postavit na tenkou gumovou podložku, abyste zamezili nebezpečí uklouznutí.
15. Backmeister® musí být od ostatních předmětů minimálně ve vzdálenosti 10 cm, pokud je v provozu. Přístroj používejte pouze v budovách.
16. Zajistěte, aby se kabel nedotýkal horkých ploch a nevisel přes hranu stolu, aby za něj nemohly potáhnout děti.
17. Přístroj nikdy nestavějte na nebo vedle plynového nebo elektrického sporáku nebo na horkou troubu.
18. Je zapotřebí nejvyšší opatrnosti při pohybování přístrojem, pokud je tento naplněn horkou tekutinou (džemem).
19. Chlebovou formu nikdy za provozu nevytahujte.
20. Zvláště u bílého chleba nenaplňujte větší množství než je uvedeno. Pokud se to stane, Nebude chléb rovnoměrně propečen nebo přeteče z formy. Dbejte proto našich pokynů.
21. Při zkoušení nového receptu byste poprvé měli zůstat poblíž, abyste mohli sledovat postup pečení.
22. Nikdy přístroj nezapínejte, pokud není vsazena pečící forma.
23. Pro vyjmutí chleba nesmíte v žádném případě tlouct formou o hrany nebo pracovní desku, protože to může vést k poškození.
24. Kovové fólie nebo jiné materiály nesmí být zaváděny do přístroje, neboť tím hrozí nebezpečí požáru nebo zkratu.
25. Přístroj nikdy nezakrývejte utěrkou nebo jiným materiálem. Horko a pára musí volně odcházet. K požáru může dojít, pokud je přístroj zakryt hořlavým materiálem, nebo s ním přijde do kontaktu, jako např. se závěsy.
26. Chcete-li určitý chléb péct přes noc, recept nejprve vyzkoušejte, abyste zajistili, že bude souhlasit poměr přísad, těsto není příliš tuhé nebo řídké nebo je-li množství příliš velké a pak příp. přeteče.
27. Pravidelně u zástrčky a přívodu kontrolujte opotřebení a poškození. Při poškození přívodního kabelu nebo jiných součástí zašlete prosím přístroj ke kontrole a opravě našemu zákaznickému servisu. Neodborné opravy mohou vést ke vzniku závažných nebezpečí pro uživatele a ke ztrátě záruky.



POZOR:
Přístroj je během provozu a po něm velmi horký!



Nepoužívejte přístroj v blízkosti umyvadel, van nebo jiných vodou naplněných nádob.

Výrobce nepřebírá žádnou záruku za neodborné, chybné nebo průmyslové používání nebo za provoz po provedení opravy neautorizovanou firmou nebo osobami.

UVEDENÍ DO PROVOZU

1. Při vybalení přístroje zkontrolujte, zda jsou všechny díly kompletní a nepoškozené.
2. Před prvním použitím vyjměte z vnitřního prostoru všechen balicí materiál i všechny volné díly.
3. Před prvním použitím krátce opláchněte formu na pečení přístroje Backmeister® teplou vodou a jemným saponátem a vyčistěte hnětač.
4. Zvenku přístroj otřete dobře vyždímaným, vlhkým hadrem. Přístroj se v žádném případě nesmí ponořovat do vody.
5. Všechny díly nechte dobře uschnout. Vložte formu na pečení do přístroje.
6. Nyní dejte zástrčku do zásuvky. Přístroj je teď připraven k provozu a může být naprogramován.
7. Protože při prvním ohřívání může vznikat kouř, doporučujeme jednou nechat přístroj s vloženou prázdnou formou (bez hnětače) běžet v programu BACKPULVER, aby se z topných smyček odstranily případné zbytky.
8. Nechte přístroj určitou dobu chladnout.
9. Potom můžete znovu začít s pečením.

RYCHLÝ ZAČÁTEK – PRVNÍ CHLÉB

1. Připravte přístroj tak, jak je popsáno v kapitole „Uvedení do provozu“.
2. Otevřete kryt přístroje Backmeister® a vyjměte formu na pečení.
3. Otvor hnětače silně potřete teplu odolným margarínem, aby se těsto nemohlo dostat do dutiny a tam se připéci.
4. Nasaďte hnětač na hnací hřídel ve formě na pečení. Dbejte na to, aby byl hnětač správně orientován, protože jinak může dojít k poškození povrchové vrstvy.
5. Dejte do formy přísady tak, jak je uvedeno v daném receptu. U tuhých těst dosáhnete optimálního výsledku pečení, když změníte pořadí přísad, tzn. nejprve přidáte suché přísady a pak tekutinu. Při použití funkce volby času však dbejte na to, aby se kvasnice nedostaly do kontaktu s tekutinou příliš brzy.
6. Opět vložte formu na pečení do přístroje, otočte ji přitom ve směru hodinových ručiček, až zaskočí.
7. Uzavřete kryt přístroje Backmeister®.
8. Když chcete v průběhu programu přidat k chlebu další přísady jako zrna nebo oříšky, vytáhněte zásuvku dávkovače z držáku na zadní straně přístroje. Do zásuvky dejte požadované přísady a opět ji zasuňte. Přístroj tyto přísady automaticky během programu přidá k těstu ve správný okamžik.
9. Zastrčte síťovou zástrčku do zásuvky.
10. Zvolte požadovaný program tlačítkem „MENU“. Tiskněte toto tlačítko tak dlouho, dokud se na displeji neobjeví požadované číslo programu (např. 1 pro základní program). Pokyny k jednotlivým programům dostanete od strany 141. Pro chléb ze standardní směsi na pečení dosáhnete dobrých výsledků např. v programu „BASIS”.
11. Zvolte požadovaný stupeň zhnědnutí tlačítkem BRÄUNUNG (Hell/světlý – Mittel/střední – Dunkel/tmavý). Dbejte na to, že volba stupně zhnědnutí není možná u všech programů pečení. Příslušné informace dostanete na straně 141.
12. Zvolte požadovanou velikost chleba tlačítkem STUFE. Dbejte na to, že volba velikosti chleba není možná u všech programů pečení. Příslušné informace dostanete na straně 141.
13. Když jste provedli všechna požadovaná nastavení, stiskněte tlačítko START/STOP. To reaguje z bezpečnostních důvodů s mírným zpožděním.
14. Když je chléb upečen, signalizuje Backmeister opakovaným pípáním, že je možné jej vyjmout. Když chcete chléb vyjmout před uplynutím doby udržování tepla, stiskněte tlačítko START/STOP a krátce jej přidržte, dokud se přerušení programu nepotvrdí krátkým signálním tónem.
15. Opatrně vyjměte formu na pečení. Abyste předešli popálení, použijte k tomu vhodné kuchyňské chňapky. Otočte formu otvorem dolů a nechte chléb pro vychladnutí sklouznout na odkládací mřížku. Pokud chléb rovnou nespadne na mřížku, několikrát zespodu pohněte sem a tam pohonem hnětače, až chléb vypadne. Vždy dbejte na to, že pohon hnětače může být horký. Také k tomu používejte vhodné kuchyňské chňapky. V žádném případě nesmíte klepat formou na hranu nebo pracovní desku. Forma by se přitom mohla zdeformovat.
16. Když v chlebu zůstane hnětač, můžete jej uvolnit dodanou vidlicí. Dejte ji na spodní straně ještě teplého chleba do otvoru hnětače, vzepřete ji o spodní hranu hnětače, nejlépe tam, kde se nachází křídlo hnětače. Potom pomocí vidlice opatrně vytáhněte hnětač nahoru. Přitom je možné vidět, na kterém místě v chlebu se nachází křídlo hnětače a vytáhnout jej.
17. Potom vyčistěte formu na pečení tak, jak je popsáno na straně 144.



VYSVĚTLENÍ K OVLÁDACÍMU PANELU

SPÍNAČ PRO ZAPNUTÍ/VYPNUTÍ I/O

Slouží k zapnutí, popř. vypnutí spotřebiče. Spínač se nachází na povrchu spotřebiče, v jeho dolní pravé části. Pokud spotřebič nepoužíváte, vypněte ho tímto spínačem, aby se přerušil přívod elektrického proudu, a pak vytáhněte zástrčku ze zásuvky.
Předvolba a spuštění provozního programu může následovat až poté, co spotřebič znovu zapnete.

Zobrazení na displeji

ZÁKLADNÍ NASTAVENÍ:
Jakmile zasunete vidlici přívodní šňůry do zásuvky, zobrazí se na displeji doba trvání naposledy zvoleného programu. Pokud nebyl spotřebič dlouho používán, zobrazí se program BASIS, 3:30 – (číslo bliká). Šipky ukazují na „BASIS“, „STUFE I“ / stupeň I a „MITTEL“ / opečení kůrky střední.
Spotřebič je nyní připraven k provozu.
Při provozu signalizuje průběh programu časový údaj, jehož hodnota se stále snižuje (doba dokončení), a údaje na displeji uvedené v angličtině, které znamenají:



PREHEAT = předehřívání: tekutina a suroviny se zahřívají na optimální teplotu, je-li to potřeba.

KNEAD = hnětení: na displeji se zobrazí vždy v pracovní fázi hnětení.

ADD = přidání ingrediencí: zazní signální tón, který upozorňuje, že je možno přidat další suroviny.
RISE (1-3) = kynutí: signalizuje dílčí fáze kynutí těsta.
BAKE = pečení: chléb se peče.
COMPLETE = hotovo: pečení je dokončeno, můžete vyndat chléb z formy.
KEEP WARM = uchovávání tepla: pečený chléb lze uchovat 1 hodinu teplý

Následující hlášení na displeji upozorňují na chybu:

HHH: Pokud se toto hlášení objeví po stisknutí tlačítka START/STOP, je přístroj po předchozím pečení ještě příliš horký. Nechte přístroj s otevřeným krytem chladnout dalších 10 až 20 minut.
LLL: Když se objeví tento údaj, znamená to, že teplota přístroje je příliš nízká. Otevřete kryt přístroje a nechte jej cca 10 až 20 minut, aby se ohřál na pokojovou teplotu. Doporučujeme okolní teplotu 15 až 34 °C.
E E0 a E E1: Když se objeví toto zobrazení, upozorňuje to na závadu snímače teploty. Nechte přístroj zkontrolovat naším servisem.

Tlačítko START/STOP

Pro odstartování a ukončení průběhu programu. Tlačítkem START/STOP můžete program kdykoli přerušit. Z bezpečnostních důvodů reaguje toto tlačítko s mírným zpožděním, proto jej podržte stisknuté tak dlouho, dokud nezazní signální tón. Na displeji se objeví počáteční pozice základního programu. Pokud chcete použít jiný program, zvolte jej tlačítkem Menu.

ZEITWAHL/ ČAS

Programy (s výjimkou BACKPULVER / kypřicí prášek, SCHNELL / rychle, SCHNELL+TEIG / rychle+těsto, SCHNELL+VOLLKORN / rychle + celozrnný chléb a KONFITÜRE / džem) mohou být zahájeny s časovým odstupem. K času automaticky nastavenému v příslušném programu, příp. plus 1 hodina, po kterou je chléb po dopečení uchováván teplý, připočtěte hodiny a minuty, po jejichž uplynutí má být zahájena příprava. Potřebný časový interval nastavte v krocích po 10 min.
Příklad:
Je večer 20:00 a ráno v 7:00 chcete mít čerstvě pečený světlý chléb:
Suroviny dejte v uvedeném pořadí do formy a nasaďte ji do patřičné polohy ve spotřebiči. Dejte pozor na to, aby se droždí nedostalo do kontaktu s tekutinou.
Pomocí tlačítka MENU vyberte vhodný program, pomocí tlačítka BRÄUNUNG zadejte žádaný stupeň opečení kůrky a pomocí tlačítka STUFE příslušnou velikost chleba. Pro příklad vezměme program 1 = BASIS, STUFE II (větší chléb), který trvá 3:30 hod.
Časový interval (nyní je 20:00 hod.) od naprogramování pekárny do doby, kdy si přejete, aby byl chléb hotový (7:00 hod.), činí 11 hodin.
Pomocí tlačítka ZEITWAHL / časová předvolba musíte nyní opakovaným stisknutím navýšit dobu programu v krocích po 10 minutách na hodnotu 11 hodin. Jakmile se na displeji zobrazí požadovaná hodnota, stisknutím tlačítka START/STOP zahájíte průběh programu.
Program se automaticky spustí včas, abyste v 7 hodin ráno měli čerstvý chléb. Pokud chléb nevyjmete hned, jakmile program skončí, následuje 1 hodina, po kterou je chléb uchován teplý.
Při pečení s odloženým startem nepoužívejte suroviny, které se rychle kazí, jako mléko, vejce, ovoce, jogurt, cibuli a další.

MENÜ

Tlačítkem Menu vyvoláte jednotlivé programy, které jsou podrobně popsány v tabulce „Časový průběh“. Na displeji se objeví příslušné číslo programu a indikuje tak zvolený program. Programy se používají pro následující přípravy:

Číslo programu	Název programu	Druh programu
1	Basis / základní program	Standardní program pro všechny druhy chleba, zejm. světlý a pšenično-žitný
2	Basis-Vollkorn / základní-celozrnný	Pro pečení celozrnného chleba
3	Basis-Teig / základní-těsto	Na přípravu těsta
4	Schnell / rychle	Pro rychlou přípravu světlého a pšenično-žitného chleba
5	Schnell-Vollkorn / rychle-celozrn.	Pro rychlejší přípravu celozrn-ného chleba
6	Schnell-Teig / rychle-těsto	Pro rychlejší přípravu těsta, např. na pizzu
7	Konfitüre / džem	Pro vaření džemu a marmelády
8	Backpulver / kypřicí prášek	Pro přípravu pečiva, do kterého se přidává kypřicí prášek
9	Hefekuchen / kynutý koláč	K přípravě sladkého kynutého těsta

BRÄUNUNG/ STUPEŇ ZHNĚDNUTÍ

Pomocí tlačítka BRÄUNUNG lze nastavit stupeň opečení kůrky: HELL / světlý – MITTEL / středně propečený – DUNKEL / tmavý. Příslušné nastavení se zobrazuje na displeji.

STUFE/ VELIKOST CHLEBA

Je možné nastavení v různých programech:
Dvojitá pečicí forma
STUFE/VELIKOST CHLEBA I = 2 malé chleby, každý cca 400–500 g
Velká pečicí forma
STUFE/VELIKOST CHLEBA I = na menší chléb o hmotnosti cca 1300–1500 g
STUFE/VELIKOST CHLEBA II = na větší chléb o hmotnosti cca 1500–1800 g

EIGENPROGRAMM/ VLASTNÍ PROGRAM

Přístroj BACKMEISTER nabízí mnoho programů, mimo jiné také jeden program, který jsme nazvali VLASTNÍ PROGRAM, protože jej můžete naprogramovat sami. Na základním nastavení předprogramovaném z výroby můžete změnit jak časový průběh jednotlivých fází programu, tak i zcela vypustit různé části programu. Tím máte veškeré možnosti pro individuální přípravu chleba nebo těsta. Dále k tomu naleznete jeden recept jako příklad.
K základnímu nastavení a manipulaci s VLASTNÍM PROGRAMEM nejprve následující informace:

VLASTNÍ PROGRAMOVÁNÍ
Program obsahuje následující možnosti voleb
Stupeň zhnědnutí nejsou nastavitelný
Předvolba času nastavitelná
Stupně I a II nejsou nastavitelné

Úsek	Přednastaveno	Nastavitelný čas
Celkový čas	3:50 hodiny	
Předehřívání, ohřev	0:22	0–30 min.
Hnětení	0:18	0–30 min.
1. fáze kynutí	0:45	0–120 min.
2. fáze kynutí	1:25	0–120 min.
3. fáze kynutí	OFF	0–120 min.
Pečení	1:00	0–60 min.
Uchování tepla	1:00	OFF nebo - 1:00

Pomocí tlačítka MENU zvolte EIGENPROGRAMM/program s individuálním nastavením.
Stiskněte tlačítko PROGRAMMABSCHNITT/pracovní cyklus. Displej nyní ukazuje první pracovní cyklus: předehřívání/PREHEAT a čas nastavený pro tuto fáz: 22 min.
Pomocí tlačítka ZEITÄNDERUNG/ZMĚNA ČASU můžete opakovaným stisknutím nastavit čas až na max. 30 min. Pokud chcete čas zkrátit, stiskněte tlačítko znovu, jakmile se na displeji ukáže hodnota 30 min., odpočítávání začne znovu od 0 a můžete tak nastavit např. 10 min. Nastavitelný časový interval pro každý pracovní cyklus udává předchozí tabulka. Pokud chcete některou pracovní fázi zcela vynechat, stiskněte tlačítko ZEITÄNDERUNG a vyčkejte, až se na displeji zobrazí OFF.
Jedním stisknutím tlačítka PROGRAMMABSCHNITT pak potvrdíte zadanou změnu.
Dalším stisknutím tlačítka PROGRAMMABSCHNITT přejdete k nastavení dalšího pracovního cyklu. Nabídka je zobrazena na disleji.
Pokud několikanásobným stisknutím tlačítka ZEITÄNDERUNG překročíte maximální nastavitelný čas daného pracovního cyklu (viz tabulka), zobrazí se na displeji OFF, a tato pracovní fáze bude v průběhu programu vynechána.
Kdykoli učiníte nějakou změnu, musíte každý pracovní cyklus potvrdit stiskem tlačítka PROGRAMMABSCHNITT, přestože jste danou fázi neměnili.
Pokud jsou všechny pracovní cykly dle Vašeho přání pozměněny, příp. potvrzeny, ukazuje displej zahajovací fázi předehřívání/PREHEAT.
Stisknutím tlačítka Stop opustíte editor pro nastavení individuálního programu. Na displeji se zobrazí celkový čas průběhu právě nastaveného programu, který zahájíte stisknutím tlačítka START .
Pokud zůstalo v paměti spotřebiče uloženo jiné nastavení od předchozího pečení, obnovte původní nastavení tak, jak je popsáno výše v tabulce základní nastavení. Na displeji by se měl zobrazit celkový čas 3:50.

Následující recept je určen pro z výroby naprogramovaný průběh ve vlastním programu:

Křupavý světlý chléb		
TIP: Chuť chleba zvýrazníte ještě přidáním 1½ lžíce kmínu.		
	Dvojitá f.	Velká forma
Hmotnost cca	1 x 350 g	900 g
Voda	125 ml	280 ml
Pšeničná mouka T 1050	250 g	675 g
Máslo	10 g	30 g
Sůl	½ lžičky	1½ lžičky
Sušené droždí	½ bal.	1 bal.
Individuální program: základní nastavení		

Průběh programu odpovídá základnímu nastavení. Pokud by z předchozího pečení ještě byl uložen Váš vlastní program, pak obnovte základní nastavení, jak je popsáno na předchozí stránce. Program musí ukazovat 3:50.

Následující recept jsme úspěšně vyzkoušeli:

Tvarohová štola		
	Malá forma	Velká forma
Přísady na štolu s hmotností ca.	2 x 350 g	1400 g
Vejce	1	2
Tvaroh, 20 % tuku	125 g	250 g
Rum	2 ½ lžíce	5 lžic
Hořký mandlový olej	2 kapky	4 kapky
Citron, šťáva a nastrouhaná kůra	½ citronu	1 citron
Rozpuštěné máslo	90 g	180 g
Pšeničná mouka T 405	250 g	500 g
Rozinky	60 g	125 g
Mandle, mleté	60 g	125 g
Lískové oříšky, mleté	60 g	125 g
Citronát	20 g	40 g
Kypřící prášek	¾ bal.	1½ bal.
Sůl	2 špetky	3 špetky
Vanilkový cukr	½ bal.	1 bal.
Cukr	100 g	200g
Individuální program: Hnětení = 20 minut Nastavte časy jednotlivých praovních fází, jak bylo popsáno výše: PREHEAT na „OFF“ KNEAD na „20“ RISE I - RISE III na „OFF“ BAKE na „OFF“ KEEP WARM na „OFF“. Uhnětené těsto vyndejte z formy a vytvarujte ho do podoby štoly. Upečte v troubě na 180°C, v horkovzdušné na 160°C cca 60 minut.		

FUNKCE PŘÍSTROJE BACKMEISTER

Bzučák zazní

- poté, co byl spotřebič připojen k elektrické síti a zapnut tlačítkem pro zapnutí/vypnutí, jako signál, že spotřebič je připraven k provozu a je možno zvolit program,
- při stisku všech tlačítek,
- během druhé fáze hnětení těsta jako signál pro přidání semínek, sušeného ovoce, oříšků a dalších přísad.
- po ukončení fáze pečení pípá spotřebič opakovaně během fáze, kdy uchovává pečený chléb teplý, jakožto signál, že program je u konce.

Zajištění při výpadku sítě

Pokud během provozu přístroje Backmeister® dojde k výpadku proudu, přístroj se automaticky odstartuje po obnovení dodávky a pokračuje v programu tam, kde byl přerušen, pokud výpadek netrval déle než 2 minuty. Pokud výpadek proudu trval déle než 2 minuty a displej ukazuje základní nastavení, musí být přístroj Backmeister® odstartován znovu. To je proveditelné pouze tehdy, když těsto při přerušení programu nebylo dále než ve fázi hnětení. Případně je možné ve zvoleném průběhu programu pokračovat. Pokud však již těsto bylo v poslední fázi kynutí a výpadek proudu trval delší dobu, není již těsto použitelné a musí se začít znovu. Případně se můžete pokusit dopéci těsto prostřednictvím vlastního programu.

Bezpečnostní funkce

Po startu programu by se měl kryt otevírat pouze během fáze hnětení pro přidávání přísad, v žádném případě však během kynutí a pečení, protože jinak těsto spadne.

Pokud je teplota v přístroji pro nově zvolený program ještě příliš vysoká (přes 40 °C), objeví se při novém startu na displeji H:HH. Pokud k tomu dojde, vyjměte formu na pečení a počkejte, dokud přístroj nevychladne a nebude zase na začátku původně zvoleného programu.
Dbejte na to, že přístroj nemá z bezpečnostních důvodů horní ohřev, proto je kůrka na horní straně chleba méně tmavá, zatímco spodní strana a boky jsou tmavší. Z bezpečnostních důvodů však není přídavné topení v oblasti krytu přípustné.
Když se na displeji objeví E E0 a E E1, upozorňuje to na závadu snímače teploty. Nechte přístroj zkontrolovat naším servisem.

PŘÍPRAVA CHLEBA, KOLÁČE NEBO TĚSTA

Přidávání přísad

Otvor hnětače silně potřete teplu odolným margarínem, aby se těsto nemohlo dostat do dutiny a tam se připéci. Nasaďte hnětač dlouhou stranou dole na hnací hřídel, jak je vyobrazeno v popisu přístroje na vnitřní straně obálky.
Přísady musí být do formy na pečení přidávány v uvedeném pořadí daného receptu.
U velmi tuhých těst doporučujeme pořadí přísad změnit a nejprve přidat suché droždí a mouku a nakonec doplnit tekutinu, aby se těsto dobře prohnětlo. Při použití funkce času, tedy odloženého startu, však je nutné dbát na to, aby se droždí nedostalo do kontaktu s tekutinou příliš brzy.

Vložení formy na pečení

Formu na pečení s nepřilnavou vrstvou podržte za okraj a mírně šikmo ji vložte doprostřed podstavce v prostoru pečení. Otáčejte s ní ve směru hodinových ručiček, až zaskočí.

Volba průběhu programu

Tlačítkem Menu zvolte požadovaný průběh programu. Podle programu zvolte příslušný stupeň a požadované zhnědnutí. Tlačítkem ČAS můžete start programu odložit na později. Stiskněte tlačítko START/STOP. Potom již úpravy nejsou možné.

Míchání a hnětení těsta

Přístroj Backmeister® míchá a hněte těsto automaticky tak dlouho, až má správnou konzistenci.

Klidový čas

Po prvním hnětení se počítá s klidovým časem, aby tekutina mohla pomalu proniknout do droždí a mouky.

Kynutí těsta

Po posledním hnětení vytvoří Backmeister® optimální teplotu pro kynutí těsta.

Pečení

Domácí pekárna reguluje teplotu a dobu pečení automaticky.

Udržování tepla

Když je pečivo hotovo, signalizuje opakovaný signální tón, že je možné chléb nebo pokrm vyjmout. Současně začne udržování tepla po dobu 1 hodiny. Když chcete chléb vyjmout před uplynutím doby udržování tepla, stiskněte tlačítko START/STOP a krátce jej přidržte, dokud se přerušení programu nepotvrdí krátkým signálním tónem.

Konec průběhu programu

Po ukončení průběhu programu formu na pečení pomocí kuchyňských chňapek lehce otočte proti směru hodinových ručiček a vyjměte ji.
Otočte formu otvorem dolů a nechte chléb pro vychladnutí sklouznout na odkládací mřížku. Pokud chléb rovnou nespadne na mřížku, několikrát zespodu pohněte sem a tam pohonem hnětače, až chléb vypadne. V žádném případě nesmíte klepat formou na hranu nebo pracovní desku. Forma by se přitom mohla zdeformovat.
Když v chlebu zůstane hnětač, můžete jej uvolnit dodanou vidlicí. Dejte ji na spodní straně ještě teplého chleba do otvoru hnětače, vzepřete ji o spodní hranu hnětače, nejlépe tam, kde se nachází křídlo hnětače. Potom pomocí vidlice opatrně vytáhněte hnětač nahoru. Přitom je možné vidět, na kterém místě v chlebu se nachází křídlo hnětače a vytáhnout jej.
Potom vyčistěte formu na pečení tak, jak je popsáno na straně 144.



ČIŠTĚNÍ A PÉČE



Před čištěním vždy vytáhněte zástrčku ze sítě.



Po použití přístroje jej nechte vždy nejprve vychladnout, než jej budete čistit nebo ukládat. Trvá přibližně půl hodiny, než přístroj vychladne a může být opět použit k pečení nebo přípravě těsta.

1. Před prvním použitím krátce zvnitřku opláchněte formu na pečení přístroje Backmeister teplou vodou a případně jemným saponátem a vyčistěte hnětač.
2. Před čištěním vždy vytáhněte síťovou zástrčku a nechte přístroj vychladnout. Používejte pouze jemný saponát, v žádném případě chemické čisticí prostředky, benzín, čisticí prostředky na trouby nebo abrazivní prostředky.
3. Vlhkým hadrem odstraňte z krytu, tělesa přístroje a prostoru pečení všechny přísady a drobky. Nikdy přístroj neponořujte do vody a nikdy do prostoru pečení nedávejte vodu. by čištění bylo snazší, sejměte víko – otočte jím o 40° a pak ho sejměte.
4. Formu na pečení vyčistěte z vnější strany vlhkým hadrem. Zvnitřku může být forma opláchnuta teplou vodou. Pokud by se navzdory nepřilnavé vrstvě ve formě zachytily zbytky těsta, můžete formu naplnit horkou vodou a nechat zbytky cca 30 minut odmočit. Přidávání saponátu není zpravidla nutné, v případě potřeby je však možné použít jemný saponát. Nenechávejte formu na pečení delší dobu zcela ponořenou ve vodě nebo naplněnou vodou, protože tím může dojít k zkřehnutí těsnění na dně.
5. Jak hnětač tak hnací hřídel by měly být okamžitě po použití vyčištěny. Pokud hnětač zůstane při pečení ve formě, je pozdější vyndání případně obtížné. V takovém případě naplňte formu teplou vodou. Pak je možné hnětač jednoduše vyndat.
6. Forma na pečení a hnětač nejsou vhodné pro mytí v myčkách. Pro čištění hnětače a formy na pečení používejte pouze teplou vodu, jemný saponát a měkký hadr. Vyvarujte se jakéhokoli poškození povrchové vrstvy nevhodnými čisticími prostředky, jako je např. drátěnka nebo abrazivní prášek.
7. Forma na pečení je opatřena kvalitní nepřilnavou vrstvou Whitford®. Při čištění proto nepoužívejte žádné kovové předměty, které by mohly povrch poškodit. Je normální, že barva povrchové vrstvy se časem mění, funkce tím není ovlivněna.
8. Po každém pečení otřete průzor vlhkým hadrem. Pokud by byl průzor silněji znečištěn, přidejte na vlhký hadr trochu čističe na sklo a průzor jím vyčistěte. Potom jej otřete jen vlhkým hadrem a nechte uschnout.
9. Než přístroj uložíte, ujistěte se, že je zcela vychladlý, vyčištěný a suchý. Neukládejte přístroj s uzavřeným krytem.

ČASOVÝ POSTUP PROGRAMŮ

	BASIS					SCHNELL						
	BASIS		+ VOLLKORN		+ TEIG	SCHNELL	+VoLLKORN	+ TEIG	KONFITüRE	BACK-PULVER	HEFE-KUCHEN	
Možnost nastavit hmotnost chleba, Stufe/st.	I	II	I	II							I	II
Možnost nastavit opečení kůrky	•	•				•				•		
Časovač / odložený start	•	•	•	•	•						•	•
Přidávání surovin – signální tón v 2. fázi hnětení, na displeji „add“	•	•	•	•	•	•	•	•		•	•	•
Celkový čas v hodinách	3:20	3:30	3:30	3:40	1:50	1:58	2:08	0:45	1:20	2:00	3:09	3:20
Časy v minutách: Předehřívání, motor nepracuje	17	20	37	40	22	5	5	9	15		11	22
Pomalé levotočivé míchání	3	3	3	3	3	3	3	3			3	3
Pravotočivé hnětení	2	2	2	2	2	2	2	2			2	2
Hnětení, střídavě pravo- a levotočivé	13	13	13	13	16	20	20	16	íchání + vaření 45	íchání 24	13	13
1. kynutí (bez funkce ohřevu)	45	45	45	45							45	45
Vyhlazování těsta	1	1	1	1							1	1
2. kynutí (bez funkce ohřevu)	18	18	18	18	45	7	7	15			18	18
Vyhlazování těsta	1	1	1	1		1	1				1	1
3. kynutí (ohřev temperuje)	45	45	35	35	22	25	35				39	39
Pečení	55	62	55	62		55	55			80	56	56
Ukončení programu									Fáze ladnutí			
Uchování teploty	60	60	60	60		60	60		Bez ohřevu 20	Bez ohřevu 16	60	60

Chléb se po upečení přilepil do nádoby?

Chléb nechte ve formě cca 10 minut vychladnout – formu obraťte dnem vzhůru – příp. lehce pohybujte hnětačem (připojením hnětače – křídlatá matice na spodní straně pečící formy). Před nasazením vymažte otvor v hnětači silnou vrstvou margarínu odolného proti vysokým teplotám (nepoužívejte nízkotučné margaríny!), takže se při hnětení do těchto otvorů nedostane těsto a nemůže se tam připéct. Hnětač potřete před pečením trochou oleje.
Používáte-li přístroj také pro výrobu marmelády, doporučujeme využívat pro pečení chleba a pro výrobu marmelády vždy jinou pečící formu, protože díky vznikajícím kyselinám může docházet ke ztíženému vyklopení chleba z formy. Dodatečné pečící formy a hnětače si můžete objednat u našeho zákaznického servisu.

Jak je možné vyhnout se dírám v chlebu (hnětač)?

Můžete namočenými prsty hnětač vyjmout před posledním vykynutím těsta (viz časový průběh programu a zobrazení na displeji).
Pokud je vyjmout nechcete, použijte po upečení jehlu na háky. Postupujete-li s ní opatrně, zabráníte větším dírám.
Těsto při kynutí „utíká“ z pečící formy.
To se často stává při používání pšeničné mouky, neboť těsto zde na základě vyššího podílu lepku lépe kyne. Pomoc:
snižte množství a přizpůsobte zbylé přísady. Hotový chléb je stále příliš velký.
na mouku přidejte 1 PL rozpuštěného margarínu.

Chléb vykyne, ale při pečení opět opadne.

Vzniká-li ve středu bochníku jamka ve tvaru „V“, chybí mouce lepek, protože použité obilí obsahovalo příliš málo bílkovin (k tomu dochází v případě deštivého léta) a nebo je mouka příliš vlhká.
Pomoc:

- Do těsta přidejte na 500 g mouky 1 PL pšeničného lepku.
- Použijte program s kratší dobou (např. RYCHLÝ)

Pokud chléb trychtýřovitě propadá směrem do středu, může to mít následující příčiny

- teplota vody byla vysoká,
- bylo použito příliš mnoho vody
- mouce chybí lepek.

Chléb zvenčí dostatečně nezhnědnul.

1 žloutek smíchejte s 1 ČL kyselé nebo sladké smetany a potřete tím těsto po posledním hnětení.

Kdy je možno otevřít dvířka pekárny Backmeister® v průběhu pečení?

V zásadě je to možné vždy, když probíhá hnětení. V této době můžete v případě potřeby přidat malé množství mouky nebo kapaliny. Má-li mít chleba po upečení určitý vzhled, postupujte následně: Otevřete po posledním hnětení, tzn. před posledním kynutím (viz tabulka Časový průběh programů a zobrazení na displeji) a opatrně nakrojte např. ostrým, zahřátým nožem tvořící se kůrku nebo ji posypte semínky nebo potřete kůrku směsí bramborové moučky a vody, aby se po upečení leskla. V tomto uvedeném čase je naposledy možné dvířka pekárny BACKMEISTER® otevřít. Otevřete-li pekárnu během posledního nakynutí nebo na začátku fáze pečení, může chléb „spadnout“.

Co je celozrnná mouka?

Celozrnnou mouku je možno vyrobit ze všech druhů obilovin, tzn. také z pšenice. Označení celozrnná znamená, že je mouka namleta z celého zrna a má odpovídající podíl vlákniny. Celozrnná pšeničná mouka je proto trochu tmavší. Celozrnný chléb však nemusí nutně znamenat chléb tmavý, jak se často předpokládá.
Na co je třeba dbát při používání žitné mouky?
Žitná mouka téměř neobsahuje lepek a chléb z ní téměř nevykyne. Kvůli snášenlivosti proto musí být „CELOZRNNÝ ŽITNÝ CHLÉB“ vyroben pomocí kvásku. Těsto vykyne pouze tehdy, pokud při použití žitné mouky, která neobsahuje lepek, vyměníte ¼ uvedeného množství za mouku typu 550.

Co je lepek v mouce?

Čím vyšší je typové číslo, tím méně lepku mouka obsahuje a o to méně těsto vykyne. Nejvyšší podíl lepku obsahuje mouka s typovým číslem 550.

Jaké druhy mouky existují a jak se používají?

Kukuřice, rýže, bramborová moučka
se zvláště hodí pro osoby alergické na gluten, nebo osoby, které trpí „celiakální sprue“ nebo „celiakií“. V dílu tohoto návodu určeném pro recepty najdete jak recepty, tak také kontaktní adresy výrobců speciálních výrobků pro alergiky.
Špaldová mouka
je velmi drahá, ale také zcela bez chemických prostředků, neboť špalda, která roste na velmi chudých půdách, nenabírá žádná hnojiva. Špaldová mouka se proto zvláště hodí pro alergiky. Mohou být použity všechny recepty pro mouky typu 405 – 550 – 1050 tak, jak je popsáno v tomto návodu k použití.
Mouka z tvrdé pšenice
se vzhledem ke své konzistenci hodí zvláště pro bagetové chleby a může být nahrazena krupicí z tvrdé pšenice.

Jak může být čerstvý chléb lépe stravitelný?

Pokud do mouky zapracujete pyré z 1 vařené brambory, je pak čerstvý chléb lépe stravitelný.

V jakém poměru se používají prostředky pro vykynutí?

Jak u kvasnic, tak také u kvásku, které je možno zakoupit v různých množstvích, je nutno dodržovat údaje uvedené výrobcem na obalu a jejich množství přizpůsobit použité množství mouky. Pro intenzitu kynutí kvasnic je také velmi důležitá tvrdost vody, u velmi měkké vody kynou kvasnice více, takže v místech s měkkou vodou byste měli množství kvasnic snížit o cca ¼. Nejlepší poměr kvasnic a vody však musí být nejprve vyzkoušen a příp. znovu pozměněn.

Co můžete udělat, pokud chléb chutná po kvasnicích?

pokud byl použit cukr, snižte jeho množství nebo jej vynechejte úplně, přičemž pak chléb samozřejmě tolik nezhnědne.
do vody přidejte obyčejný ocet, na malý chléb cca 1 PL, na velký chléb cca 1,5 PL.
vodu nahraďte podmáslím nebo kefírem, což je mimochodem možno provést u všech receptů a doporučuje se kvůli čerstvosti chleba.

Proč chutná chléb z trouby jinak než z domácí pekárny?

To závisí na rozdílné vlhkosti: V troubě je chléb díky většímu prostoru pečení upečen výrazně sušší. Z domácí pekárny BACKMEISTER je chléb trochu vlhčí.

Co znamenají typová čísla u mouky?

Čím nižší je typové číslo, tím méně balastních látek mouka obsahuje a tím je světlejší. Protože je označení jednotlivých typů mouky v různých zemích různé, níže krátký přehled.

	Německo	Rakousko	Švýcarsko
Pšeničná mouka typu	405	480	400
	550	780	550
	1050	1600	1100
	1600	1700	1900
Žitná mouka typu	815	500	720
	997	960	1100
	1150	960	1100
	1740	2500	1900

CHYBY PŘÍSTROJE

Chyba	Příčina	Odstranění
Kouř uniká z prostoru pro pečení nebo větracích otvorů Pozor: Při prvním použití přístroje to je normální!	Přísady se přilepují v prostoru pro pečení na vnější straně formy	Vytáhněte zástrčku ze zásuvky, přístroj nechte vychladnout, pak vyjměte formu a vyčistěte vnější stranu formy a prostor pro pečení.
Chléb částečně „spadnul“ a je na vnitřní straně vlhký.	Chléb zůstal po upečení příliš dlouho ve formě.	Chléb vyjměte z formy nejpozději po uplynutí funkce udržování teploty, aby mohla unikat pára.
Chléb se špatně dostává z formy	Spodní strana chleba uplívá na hnětači.	Nechte chléb ve formě trochu vychladnout. Díky tomu vznikne na kůrce chleba vlhkost a chléb může být vyjmut snadněji. Kromě toho po pečení vyčistěte hnětač a jeho hřídel. V případě potřeby naplňte formu teplou vodou na 30 minut. Pak je možné hnětač snadněji vyndat a vyčistit.
Přísady nebyly promíchány a nebo chléb nebyl dobře propečen.	Špatné nastavení programu	Znovu zkontrolujte navolené menu a jiná nastavení.
	Došlo ke stisknutí tlačítka Start/Stop během provozu přístroje.	Odstraňte přísady a začněte znova.
	Víko bylo za provozu několikrát otevřeno	Víko má být otevíráno jen během fáze hnětení. Po posledním vykynutí již víko neotevírejte.
	Delší výpadek proudu	Odstraňte přísady a začněte znova.
	Otáčení hnětače je blokováno.	Zkontrolujte správné nasazení pečící formy a hnětače. Zkontrolujte, zda hnětač není blokován a Zkontrolujte správné nasazení pečící formy a hnětače. Zkontrolujte, zda hnětač není blokován zrníčky. Odeberte pečící formu a zkontrolujte, zda se unášeč točí. Pokud nefunguje, zašlete přístroj zákaznickému servisu. zrníčky. Odeberte pečící formu a zkontrolujte, zda se unášeč točí. Pokud nefunguje, zašlete přístroj zákaznickému servisu.

CHYBY U RECEPTŮ

Chyba	Příčina	Náprava
Chléb silně kyne	Příliš mnoho droždí, příliš mnoho mouky, málo soli, příliš měkká voda Nebo několik z těchto příčin	a/b
Chléb nekyne nebo nekyne dostatečně	Žádné nebo příliš málo droždí Staré nebo příliš dlouho skladované droždí Příliš horká tekutina Droždí se dostalo do kontaktu s tekutinou Špatná nebo stará mouka Příliš mnoho nebo příliš málo tekutiny Příliš málo cukru	a/b e c d e a/b/g a/b
Těsto příliš kyne a přetéká přes pečicí formu	Velmi měkká voda způsobuje silné kvašení droždí příliš mnoho Mléka ovlivňuje kvašení droždí	f/k c
Chléb „spadnul“	Objem chleba větší než forma, z toho důvodu spadnul. Chléb Příliš vykynul	a/f m
V chlebu je po upečení důlek	Příliš brzké nebo rychlé kvašení droždí díky příliš teplé vodě, příliš teplý prostor pro pečení, vysoká vlhkost Příliš málo lepku v mouce v mouce Příliš dlouhý program Příliš mnoho tekutiny	c/h/i l m a/b/h
Těžká, hrudkovitá struktura	Příliš mnoho mouky nebo příliš málo tekutiny Příliš málo droždí nebo cukru Příliš mnoho ovoce, zrníček nebo jiných přísad Špatná nebo stará mouka	a/b/g a / b b e
Uprostřed nepropečen	Příliš mnoho nebo příliš málo tekutiny Vysoká vlhkost, Recepty s vlhkými přísadami, jako např. s jogurtem	a/b/g h g
Otevřená, hrubá nebo děrovaná struktura	Příliš mnoho vody, žádná sůl Vysoká vlhkost, příliš horká voda Příliš horká tekutina	g/b h/i c
Houbovitý, nepropečený povrch	Objem chleba větší než forma Množství mouky zvláště u bílého chleba příliš velké Příliš mnoho droždí nebo příliš málo soli Příliš mnoho cukru Dodatečně k cukru sladké přísady	a/f f a/b a/b b
Krajíce chleba jsou nerovnoměrné nebo hrudkovité	Chléb nedostatečně vychlazen (únik páry)	j
Zbytky mouky na chlebové kůrce	Mouka není při hnětení po stranách správně zapracována	g

Odstranění chybných bodů

a	Odměřte přesné množství ingrediencí dle receptu.
b	Množství přísad přizpůsobte odpovídajícím způsobem a zkontrolujte, zda jste na některou přísadu nezapomněli.
c	Vezměte jinou tekutinu nebo tuto nechte zchladnout na pokojovou teplotu.
d	Přísady přidávejte v uvedeném pořadí. Do středu udělejte malou dírku a do ní dejte rozdrobené droždí nebo suché droždí. Zabraňte přímému kontaktu droždí s tekutinou.
e	Používejte jen čerstvé a správně skladované přísady.
f	Snižte celkové množství přísad, v žádném případě neberte více než uvedené množství. Snižte množství všech přísad příp. o 1/3.
g	Omezte množství tekutiny. Používáte-li vlhké přísady, musí být odpovídajícím způsobem sníženo množství tekutiny.
h	Při velmi vlhkém počasí vezměte 1-2 PL méně.
i	Při horkém počasí nepoužívejte funkci časové volby. Používejte studené tekutiny. Použijte programy RYCHLÝ a VELMI RYCHLÝ pro zkrácení doby chodu.
j	Vyjměte chléb ihned po upečení z formy a nechte na roštu cca 15 minut vychladnout dříve, než jej nakrojíte.
k	Omezte množství droždí nebo popř. celkové množství přísad o ¼ oproti uvedenému množství.
l	Do těsta přidejte 1 PL pšeničného lepku
m	Zvolte program RYCHLÝ.

POZNÁMKY K RECEPTŮM

1. Přísady:
Protože každá přísada hraje pro vydařený chléb svou specifickou roli, je její odměření stejně důležité jako správné pořadí přidávaných přísad.

Nejdůležitější přísady, jako kapalina, mouka, sůl, cukr a kvasnice (mohou být použity jak suché tak i čerstvé kvasnice) ovlivňují úspěšný výsledek přípravy těsta i chléb. Z tohoto důvodu vždy používejte odpovídající množství ve správném vzájemném poměru.

Pokud pečivo připravujete ihned, používejte vlažné přísady. Pokud zvolíte program „Časová volba“, měly by přísady být studené, aby droždí nekvasilo příliš brzy.

Margarín, **máslo** a **mléko** ovlivňují pouze chuť chleba.

Množství cukru může být sníženo o 20 %, aby byla kůrka tenčí a světlejší bez toho, aby byl jinak ovlivněn výsledek pečení. Pokud dáváte přednost měkčí a světlejší kůrce, můžete cukr nahradit medem.

Gluten (pšeničný lepek), který vzniká v mouce při hnětení, se stará o strukturu chleba. Ideální směs mouky se skládá ze 40 % celozrnné mouky a 60 % bílé mouky.

Chcete-li přidat celá obilná zrna, namočte je předtím přes noc. Odpovídajícím způsobem snižte množství mouky a tekutiny (až o 1/5 méně).

Kvásek je nezbytný při používání žitné mouky. Obsahuje mléčné bakterie a bakterie kyseliny octové, které způsobí, že je chléb lehký a kyselkavý. Můžete si jej vyrobit sami, což ovšem vyžaduje určitý čas přípravy. Proto v následujících receptech používáme koncentrovaný kváskový prášek, který lze koupit v balíčku po 15 g (na 1 kg mouky). Údaje v receptech musí být dodrženy, protože při jejich menším množství se chléb drolí.

Pokud použijete koncentrovaný kváskový prášek v jiné koncentraci (balíček po 100 g na 1 kg mouky), musíte 1 kg množství mouky snížit o cca 80 g, popř. přizpůsobit receptu.

Tekutý kvásek, který se také prodává balený, je možno taktéž použít. Jeho množství dávkujte dle údajů na obalu. Tekutý kvásek naplňte do odměrky a odměřte dle receptu.

Pšeničný kvásek, který je také možno koupit v suchém stavu, vylepšuje kvalitu těsta, čerstvost chleba a jeho chuť. Je jemnější než žitný kvásek.

Pečte kváskový chléb v programu „Základní“ nebo „Celozrnný chléb“, aby mohl správně vykynout a být upečen.

Pšeničné otruby přidejte do těsta, pokud chcete mít chléb bohatý na vlákninu a zvláště kyprý. Použijte 1 PL na 500 g mouky a množství tekutiny zvyšte o 50 ml.

Pšeničný lepek je přirozený pomocník při pečení z obilné bílkoviny. Způsobuje, že je chléb nadýchanější, má lepší objem, zřídkakdy „spadne“ a je stravitelnější. Zvláště u celozrnného pečiva a pečiva z vlastnoručně namleté mouky je působení velmi výrazné.

Barevný slad, který uvádíme v několika receptech, je tmavě pražený ječný slad. Používá se k dosažení tmavší střídky a kůrky (např. u černého chleba). K dostání je také žitný slad, který není tak tmavý. Tento slad je možno zakoupit v prodejnách biopotravin.

Koření do chleba můžete dodatečně přidat do všech našich chlebových směsí. Jeho množství je závislé na vaší chuti a na údajích od výrobce.

Čistý lecitinový prášek je přírodní emulgátor, který zvyšuje objem pečiva,střídka je jemnější a měkčí, a prodlužuje čerstvost chleba.

Všechny výše uvedené, silně vyznačené pomocné prostředky pro pečení a přísady zakoupíte v prodejnách biopotravin, obchodech s potravinami a ve mlýnech. Tyto výrobky můžete také objednat prostřednictvím katalogu na adrese:

Hobbybäcker-Versand - Inge Pinzer
Am Mühlholz 6 – 89287 Bellenberg
Tel. 07306/925900 - Fax 07306/925905
Internet: www.hobbybaecker.de

2. UZPŮSOBENÍ PŘÍSAD
Pokud množství přísad zvyšujete nebo snižujete, dbejte na to, že poměry množství musí odpovídat originálnímu receptu. Abyste dosáhli perfektního výsledku, musíte dodržet následující základní pravidla pro uzpůsobení přísad:

Tekutiny/mouka: Těsto by mělo být měkké (ne příliš měkké), lehce lepit, ale nemělo by se táhnout. U lehkých těst se vytváří jedna koule. U těžkých těst, jako např. z celozrnné žitné mouky nebo u zrníčkových chlebů tomu tak není. Zkontrolujte těsto 5 minut po prvním hnětení. Pokud je ještě příliš vlhké, přidávejte mouku, dokud těsto nezíská správnou konzistenci. Je-li těsto příliš suché, po lžičkách přidávejte vodu.

Nahrazení tekutiny: Pokud u receptu nahrazujete přísady, které obsahují tekutiny (např. čerstvý sýr, jogurt atd.), musí být sníženo odpovídající množství tekutiny. Při používání vajec je vyklepněte do odměrky a doplňte tekutinou až na předepsané množství.
Pokud bydlíte na vyšší nadmořské výšce (od 750 m) kyne těsto rychleji. Množství droždí může být v těchto oblastech sníženo o ¼ až ½ ČL, aby jste zabránili nadměrnému vykynutí. Totéž platí pro oblasti se zvláště měkkou vodou.

3. Přidávání a odměřování přísad a jejich množství
Vždy přidávejte jako první tekutinu a jako poslední droždí. Pouze u velmi těžkých těst s vysokým podílem žitné nebo celozrnné moky je lepší pořadí zaměnit a nejprve vložit mouku se sušeným droždím a nakonec přidat tekutinu. Ovšem v tomto případě je zvláště při navolení časové funkce dbát na to, aby droždí nepřišlo před začátkem programu do kontaktu s vodou.
Aby droždí nekynulo příliš rychle (zvláště při použití časové předvolby), je třeba zabránit kontaktu droždí s tekutinou.
Při odměřování používejte vždy stejná měřidla, tzn. používejte u jednotek PL a ČL buď odměrky dodávané s automatem na pečení nebo lžíce používané v domácnosti. Gramáž byste měli kvůli přesnosti odvážit. Pro odměření mililitrů můžete použít připojené odměrky.

Zkratky na receptech znamenají:
PL = polévková lžíce plná (nebo odměrka velká)
ČL = čajová lžička plná (nebo odměrka malá)
g = gram
ml = mililitr
Bal. = balíček, např. sušené droždí s obsahem 7 g na 500 g mouky – odpovídá 10 -15 g čerstvého droždí

4. Přidávání ovoce, ořechů nebo semínek
Pokud chcete přidat další přísady, můžete to provést při všech programech (kromě programu „Marmeláda") vždy poté, co zazní pípnutí. Pokud přísady přidáte příliš brzy, hnětač je rozemele. Může dojít i k poškození povrchu pečící formy.
Nebudou-li v příslušném receptu uvedeny žádné stupně, protože v navrhovaných programech neexistují, pak se podaří jak malá tak i velká množství, která pro příslušný model navrhujeme, v uvedeném programu. Programy bez přepínání stupňů jsou programovány odpovídajícím způsobem.

Uvedené recepty jsou upravené dle různé velikosti pečicí formy. Množství surovin pro každou z nich je různé.

	Malá pečicí forma	Velká pečicí forma
STUFE I / St. I	Dva malé chleby, každý cca 400–500 g	Chléb o hmotnosti cca 1300–1500 g
STUFE II / St. II		Chléb o hmotnstosi cca 1500–1800 g

Podle tabulky „Průběh programů" lze v některých programech nastavit velikost chleba pomocí volby Stufe I / Stufe II.
Pekárna je dodávána s hnětači dvou různých velikostí. Větší hnětač použijte při pečení chleba s větší hmotností (Stufe II), aby se přísady dobře promíchaly a prohnětly. Pokud pečete malý chléb v programu se stupněm I (Stufe I), doporučujeme použít malé hnětače, aby v chlebu nevznikly zbytečně velké dutiny.
Pokud v receptech není uveden stupeň/Stufe (protože daný program tuto volbu neumožňuje), podaří se připravit jak malý, tak velký chléb.

U některých receptů je uvedeno jen množství pro stupeň I, protože při použití stupně II je chléb buď příliš velký, nebo těsto přetéká z formy či se chléb v takto velkém množství nepodaří připravit.
Programy bez rozlišení stupně I/II jsou patřičným způsobem nadefinovány.

5. Hmotnost a objem chlebů
V následujících receptech najdete údaje k hmotnosti chleba. Zjistíte, že hmotnosti u čistě bílého chleba jsou nižší než u celozrnného. To souvisí s tím, že bílé mouka lépe kyne a tím je dána hranice hmotnosti. I přes tyto přesné údaje o hmotnosti může docházet k drobným odchylkám. Skutečná hmotnost chleba výrazně závisí na přísadách a na vlhkosti ovzduší v místnosti, kde se chléb připravuje.
Všechny chleby s převažujícím podílem pšeničné mouky dosahují většího objemu a v nejvyšší hmotnostní třídě přesahují po posledním vykynutí okraj formy. Ale nepřetékají. „Vypouklina", která se na chlebu vytvoří nad okrajem formy, je proto poněkud méně hnědá než chléb ve formě.
Pokud je u sladkých chlebů navrhován program Rychlý, pak můžete výhradně menší množství z příslušného navrhovaného receptu péci také v programu Kynuté těsto, čímž je chléb nadýchanější. Zvolte program Kynuté těsto, pak stupeň I.

6. Výsledky pečení
Výsledek pečení souvisí zvláště s podmínkami na místě pečení (měkká voda – vysoká vlhkost vzduchu – vyšší nadmořská výška – vlastnosti přísad atd.). Z tohoto důvodu jsou údaje v receptech pouze jakési záchytné body, které je možno dle potřeby pozměnit. Pokud se vám recept nepodaří na první pokus, nevěšte hlavu, ale pokuste se najít příčinu a vyzkoušejte například změnit poměr množství. Doporučujeme, než bude péci chléb přes noc s časovou předvolbou, abyste si nejprve tento chléb upekli na zkoušku, abyste v případě potřeby mohli recept ještě pozměnit.

RECEPTY

Doporučujeme používat sušené droždí, aby se připravované pečivo podařilo i při využití funkce odloženého startu.



DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ PRO POUŽITÍ DVOJITÉ PEČICÍ FORMY:
Pokud se rozhodnete pro použití dvojité pečicí formy, je nutné péci vždy dva chleby zároveň. Můžete připravit dva stejné chleby, anebo dva různé. V receptech proto uvádíme odpovídající množství surovin jak na přípravu jednoho malého chleba, tak dvou. V žádném případě nelze v dvojité formě péct jen jeden chléb, protože by došlo k nerovnoměrnému rozložení tepla, a to by mohlo způsobit poškození formy i celého spotřebiče.

Klasický světlý chléb				
	Dvojitá forma		Velká forma	
			St. I	St. II
Hmotností cca	400 g	2 x 400	1080 g	1580 g
Voda	175 ml	350 ml	500 ml	700 ml
Sůl	¾ lž.	1 ¼ lž.	1 ½ lž.	2 lž.
Cukr	¾ lž.	1 ¼ lž.	1 ½ lž.	2 lž.
Krupice z tvrdé pšenice	100 g	200 g	200 g	300 g
Pšeničná mouka T 550	175 g	350 g	500 g	700 g
Sušené droždí	½ bal.	1 bal.	1 bal.	1 ½ bal.
Program: Schnell+Vollkorn				

Selský světlý chléb				
	Dvojitá forma		Velká forma	
			St. I	St. II
Hmotností cca	450 g	2 x 450	950 g	1500 g
Mléko	160 ml	320 ml	350 ml	550 ml
Margarín/máslo	15 g	30 g	30 g	50 g
Sůl	¾ lž.	1½ lž.	1 ½ lž.	2 lž.
Cukr	¾ lž.	1 ½ lž.	1 ½ lž.	2 lž.
Pšeničná mouka T 1050	300 g	600 g	650 g	1000 g
Sušené droždí	½ bal.	1 bal.	1 bal.	1 ½ bal.
Program: Basis				

Francouzský světlý chléb

	Dvojitá forma		Velká forma	
			St. I	St. II
Hmotností cca	400 g	2 x 400	1280 g	1750 g
Voda	250 ml	500 ml	550 ml	750 ml
Sůl	¾ lž.	1 ½ lž.	1 ½ lž.	2 lž.
Rostlinný olej	½ lž.	1 ½ lž.	1 ½ lž.	2 lž.
Pšeničná mouka T 405	250 g	500 g	700 g	1050 g
Mouka z tvrdé pšenice	50 g	100 g	100 g	150 g
Cukr	¾ lž.	1 ½ lž.	1 ½ lž.	2 lž.
Sušené droždí	½ bal.	1 bal.	1 bal.	1 ½ bal.
Program: Schnell				

Italský světlý chléb – ciabatta

	Dvojitá forma		Velká forma	
			St. I	St. II
Hmotností cca	400 g	2 x 400	1300 g	1820 g
Voda	250 ml	500 ml	570 ml	750 ml
Sůl	½ lž.	1 lž.	1 ½ lž.	2 lž.
Rostlinný olej	½ lž.	1 lž.	1 ½ lž.	2 lž.
Cukr	¾ lž.	1 ½ lž.	1 ½ lž.	2 lž.
Sušené droždí	½ bal.	1 bal.	1 bal.	1 ½ bal.
Program: Schnell				

Italský světlý chléb – ciabatta

	Dvojitá forma		Velká forma	
			St. I	St. II
Hmotností cca	400 g	2 x 400	1300 g	1820 g
Voda	250 ml	500 ml	570 ml	750 ml
Sůl	½ lž.	1 lž.	1 ½ lž.	2 lž.
Rostlinný olej	½ lž.	1 lž.	1 ½ lž.	2 lž.
Cukr	½ lž.	1 lž.	1 ½ lž.	2 lž.
Pšeničná mouka T 550	250 g	500 g	650 g	950 g
Kukuřičná krupice	50 g	100 g	150 g	200 g
Sušené droždí	½ bal.	1 bal.	1 bal.	1 ½ bal.
Program: Schnell				

Chléb s rozinkami a oříšky

Tip: Rozinky či oříšky přidejte po zaznění signálu (pípnutí) v druhé fázi hnětení.	Dvojitá forma		Velká forma	
	St. I	St. II	St. I	St. II
Hmotností cca	500 g	2 x 500	1180 g	1800 g
Voda nebo mléko	175 ml	325 ml	350 ml	550 ml
Margarín/máslo	20 g	30 g	40 g	60 g
Sůl	½ rov. lž.	¾ lž.	¾ lž.	1 lž.
Cukr	1 lž.	2 lž.	2 lž.	3 lž.
Pšeničná mouka T 405	300 g	600 g	650 g	1000 g
Sušené droždí	½ bal.	1 bal.	1 bal.	1 ½ bal.
Rozinky	50 g	100 g	100 g	150 g
Sekané vlašské oříšky	30 g	60 g	60 g	80 g

Program: Schnell nebo Hefekuchen
Pozor: V programu Hefekuchen / kynutý koláč bude chléb lehčí, a proto v žádném případě nesmíte překročit množství pro stupeň I.

Sladký chléb

	Dvojitá forma		Velká forma	
	St. I		St. I	St. II
Hmotností cca	500 g	2 x 500	1180 g	1560 g
Čerstvé mléko	175 ml	350 ml	400 ml	550 ml
Margarín/máslo	20 g	30 g	35 g	50 g
Vejce	1	2	4	5
Sůl	½ lž.	1 lž.	1 ½ lž.	2 lž.
Med	1 lž.	2 lž.	3 lž.	4 lž.
Pšeničná mouka T 550	300 g	600 g	700 g	1000 g
Sušené droždí	½ bal.	1 bal.	1 bal.	1 ½ bal.

Program: Schnell nebo Hefekuchen
Pozor: V programu Hefekuchen / kynutý koláč bude chléb lehčí, a proto v žádném případě nesmíte překročit množství pro stupeň I.

Cibulový chléb

	Dvojitá forma		Velká forma	
	St. I		St. I	St. II
Hmotností cca	450 g	2 x 450	1180 g	1780 g
Voda	175 ml	350 ml	500 ml	700 ml
Sůl	½ lž.	1 lž.	1 ½ lž.	2 lž.
Cukr	½ lž.	1 lž.	1 lž.	1 ½ lž.
Orestovaná cibulka	25 g	50 g	75 g	100 g
Pšeničná mouka T 1050	270 g	540 g	760 g	1080 g
Sušené droždí	½ bal.	¾ bal.	1 bal.	2 bal.
Program: Schnell+Vollkorn				

100% celozrnný chléb

	Dvojitá forma		Velká forma	
	St. I		St. I	St. II
Hmotností cca	500 g	2 x 500	1140 g	1730 g
Voda	175 ml	350 ml	500 ml	700 ml
Sůl	½ lž.	1 lž.	1 ½ lž.	1 lž.
Med	½ lž.	1 lž.	2 lž.	1 lž.
Celozrnná pšeničná mouka	270 g	540 g	760 g	1080 g
Sušené droždí	½ bal.	¾ bal.	1 bal.	2 bal.
Program: Basis+Vollkorn				

CHLEBY Z PEČÍCÍCH SMĚSÍ

V naší pekárně Backmeister® můžete péci prakticky všechny na trhu dostupné směsi na pečení. Pouze čistě žitné chleby není možno v pekárně Backmeister® dobře upéci, protože tyto velmi ztuhnou.

1. Některé na trhu dostupné pečící směsi již obsahuje sušené droždí. V tomto případě již pochopitelně nemusíte žádné droždí přidávat.
2. Dodržujte prosím množství udávaná na obalech a postupujte následovně.
3. Přístroj zapněte, naplňte tekutinu (příp. o trochu méně, než je uvedeno na obalu).
4. Přidejte příslušné množství směsi.
5. Popř. přidejte sušené droždí dle údajů na obalu směsi (1 malá odměrka UNOLD-téměř 2,5 g sušeného droždí),
6. Vyberte program, stiskněte START.
7. Vše ostatní za vás udělá Backmeister®.

CHLEBY PRO ALERGIKY

U chlebů bez glutenu dbejte prosím následujících pokynů:

• Mouky bez glutenu potřebují více tekutiny než mouky s obsahem glutenu (400–500 ml vlažné tekutiny na 500 g mouky).
• Mouky bez glutenu potřebují pro úspěšný výsledek trochu oleje nebo tuku. Můžete použít olej, máslo nebo také margarín (10 až 20 g).
• Když připravujete chléb z mouky bez glutenu, nemůžete start programu odsunout. Program musí být vždy zahájen okamžitě.
• Chléb bez obsahu glutenu z domácí pekárny potřebuje méně droždí než chléb pečený v troubě. Použijte cca 3,5 až 5 g suchého droždí na jeden standardní chléb.
• Když se chléb při pečení uprostřed propadá, snižte množství droždí o cca 1 g. Když se chléb přesto propadá, vyklepněte do odměřovací nádoby jedno vejce a doplňte nádobu potřebným množstvím tekutiny. Pozor: nepřidávejte vejce dodatečně k množství tekutiny!
• Kůrka chleba bez glutenu není tak hnědá jako u chlebů s obsahem glutenu. Domácí pekárny nesmí mít z bezpečnostních důvodů horní ohřev, proto horní strana chleba zůstává světlejší. Aby chléb získal hezčí barvu, můžete rozmíchat jeden žloutek s jednou lžičkou smetany a chléb potřít, když displej ukazuje zbývající čas 1:15.
• Po cca osmi minutách hnětení uvolněte silikonovou škrabkou mouku popř. zbytky těsta z okraje formy na pečení. Když při zbývajícím času 1:15 ještě jednou uvolníte okraj těsta od formy na pečení, nezůstane při pečení stát tenký okraj těsta.

Pro osoby, které trpí alergií na obilí nebo musí dodržovat určité dietní plány, jsme provedli pokusy a s přístrojem Backmeister® dosáhli dobrých výsledků pomocí různých směsí mouky, které jsou vyrobeny na základě kukuřičného, rýžového nebo bramborového škrobu. Při použití směsí na pečení dbejte pokynů na obalu.

Dobrých výsledků pečení jsme dosáhli s produkty firmy Schär a Hammermühle Diät GmbH. S otázkami k produktům bez glutenu nebo opakované nesnášenlivosti se můžete obrátit přímo na tyto firmy:

Hotline fy Schär
Německo tel. 0049/8 00/1 81 35 37
Rakousko tel. 0043/8 00/29 17 28
Hotline Hammermühle
Německo tel. 0049/63 21/9 58 90

Požadované přísady obdržíte v obchodech s biopotravinami. Produkty Hammermühle je možné objednávat na výše uvedeném telefonním čísle přímo u výrobce. Všechny uvedené druhy mouky jsou vhodné pro koláče a chleby při speciálním stravování (celiakie/sprue) v rámci dietního plánu. Chleby upečené v přístroji Backmeister® zůstávají poměrně pevné také při přidání zvýšeného množství droždí, popř. vinného kamene - prášku do pečiva.

Přísady dejte do formy na pečení. Zvolte následující programy:

- pro přípravu sladkého chleba
  “BASIS“ tmavý, aby chléb získal silnější kůrku, „SCHNELL“ tmavý, aby chléb získal slabší kůrku.
- pro přípravu těsta, které chcete dále zpracovávat: program „TEIG“
- pro přípravu chleba s práškem do pečiva nebo vinným kamenem jako prostředkem pro kynutí: program „BACKPULVER“

Směsi pro alergiky značky Hammermühle

Kaštanový chléb	Dvojitá forma		Velká forma	
	St. I		St. I	St. II
Hmotností cca	500 g	2 x 500	1000 g	1500 g
Voda	200 ml	390 ml	390 ml	585 ml
Olej	10 g	20 g	20 g	30 g
Směs na kaštanový chléb (Kastanienbrot)	250 g	500 g	500 g	750 g
Trockenhefe	¾ lž.	1½ lž.	1½ lž.	2¼ lž.
PROGRAM:	basis nebo Schnell			
100 g obsauje cca 1494 kJ/352 kcal	bílkoviny 2 g uhlohydráty 85 g tuky 0,5 g		bez mléka bez vajec bez sóji	

Světlý chléb	Dvojitá forma		Velká forma	
	St. I		St. I	St. II
Hmotností cca	500 g	2 x 500	1000 g	1500 g
Voda	200 ml	390 ml	390 ml	585 ml
Margarín (bez mléka)	10 g	20 g	20 g	30 g
Směs na světlý chléb (Weißbrot)	250 g	500 g	500 g	750 g
Sušené droždí	¾ lž.	1½ lž.	1½ lž.	2¼ lž.
PROGRAM:	basis nebo Schnell			
100 g obsahuje cca 1494 kJ/352 kcal	bílkoviny 2 g uhlohydráty 85 g tuky 0,5 g		bez mléka bez vajec bez sóji	

Sezamový chléb	Dvojitá forma		Velká forma	
	St. I		St. I	St. II
Hmotností cca	500 g	2 x 500	1000 g	1500 g
Voda	750 ml	150 ml	150 ml	225 ml
Mléko	750 ml	150 ml	150 ml	225 ml
Margarín/máslo	1 lžíce	2 lžíce	2 lžíce	3 lžíce
Vejce, rozšlehané	½	1	1	1
Směs „Mehl-Mix hell“	100 g	200 g	200 g	300 g
Směs « Mehl-Mix plus »	75 g	150 g	150 g	225 g
Cukr	½ lžíce	1 lžíce	1 lžíce	1,5 lžíce
Sůl	¾ lž.	1½ lž.	1½ lž.	2 lž.
Sezam, opražený	3 lžíce	6 lžic	6 lžic	9 lžic
Sušené droždí	¾ lž.	1 ½ lž.	1 ½ lž.	1¼ lž.
PROGRAM:	basis nebo Schnell			
100 g obsahuje cca 1135 kJ/271 kcal	bílkoviny 5 g uhlohydráty 43 g tuky 9 g			

Slunečnicový chléb	Dvojitá forma		Velká forma	
	St. I		St. I	St. II
Hmotností cca	500 g	500 g	1000 g	1500 g
Podmáslí	200 ml	400 ml	400 ml	600 ml
Máslo/margarín	1 lžíce, cca10 g	2 lžíce, cca 20 g	2 lžíce, cca 20 g	3 lžíce, cca 30 g
Směs „Mehl-Mix rustikal“	125 g	380 g	380 g	570 g
Slunečnicová semínka	1 lžíce	3 lžíce	3 lžíce	4,5 lž.
Cukr	½ lžíce	1 lžíce	1 lžíce	1,5 lží.
Sůl	1 lžička	2 lž.	2 lž.	3 lž.
Sušené droždí	½ lž.	1 lžička	1 lžička	1,5 lž.
PROGRAM:	basis nebo Schnell			
TIP: Slunečnicová semínka nejprve zlehka opražte na pánvi. Podmáslí může mít různou konzistenci, příp. ho trochu rozřeďte vodou.				
100 g obsahuje cca 1050 kJ/250 kcal	bílkoviny 4 g uhlohydráty45 g tuky 5 g		bez vajec	

Směsi značky Dr. Schär
Doporučujeme zvolit Stufe I / stupeň I pro dvojitou formu a Stufe II / stupeň II pro velkou pečicí formu.

SCHÄR – směs na bezlepkový chléb MIX B – světlý chléb I			
	Dvojitá forma		Velká
Hmotnost chleba cca	480 g	2 x 480 g	1600 g
Teplá voda	250 ml	500 ml	750 ml
Ocet	1 lžička	2 lž.	2 lžíce
Směs na chléb MIX B	300 g	600 g	1000 g
Sůl	¼ lž.	½ lž.	1 lžička
Sušené droždí	¾ bal.	1½ bal.	2½ bal.
PROGRAM:	basis		

SCHÄR – směs na bezlepkový chléb MIX B – světlý chléb II			
	Dvojitá forma		Velká
Hmotnost chleba cca	480 g	2 x 480 g	1600 g
Teplá voda	250 ml	500 ml	750 ml
Olej	1 lžička	2 lž.	2 lžíce
Směs na chléb MIX B	300 g	600 g	1000 g
Sůl	¼ lž.	½ lž.	1 lžička
Sušené droždí	¾ bal.	1½ bal.	2½ bal.
PROGRAM:	basis		

SCHÄR – směs na bezlepkový chléb MIX B – světlý chléb III			
	Dvojitá forma		Velká
Hmotnost chleba cca	450 g	2 x 450 g	1600 g
Teplá voda	190 ml	380 ml	750 ml
Změklé máslo	10 g	20 g	2 lžíce
Směs na chléb MIX B	250 g	500 g	1000 g
Sůl	1 špetka	½ lž.	1 lžička
Sušené droždí	2/3 bal.	11/3 bal.	2½ bal.
PROGRAM:	basis		

KOLÁČ - ZÁKLADNÍ RECEPT

V pekárně Backmeister® je možno upéci velni dobrý třený koláč. Protože přístroj pracuje s hnětacími a míchacími nástroji, je koláč trochu tužší. Pečení koláče není možno naprogramovat. Je-li koláč upečen, vyjměte pečící formu z přístroje. Postavte pečící formu na vlhkou utěrku a nechte v ní koláč ještě cca 15 minut vychladnout. Pak můžete koláč zlehka oddělit pomocí gumové stěrky na koláče od stěn formy a vyklopit.

Základní recept na moučník z litého těsta			
	Dvojitá forma, na každou polovinu	Velká forma Stufe I	Velká forma Stufe II
Hmotnost cca	500 g	1000 g	1200 g
Vejce	2	4	6
Změklé máslo	75 g	150 g	250 g
Cukr	75 g	150 g	250 g
Vanilkový cukr	½ bal.	1 bal.	2 bal.
Pšeničná mouka 405	225 g	450 g	550 g
Kypřicí prášek	½ bal.	1 bal.	1 bal. + 1 lžička

Přísady pro zvýraznění či obměnu chuti:

Strouhané oříšky	40 g	70 g	100 g
nebo: nastrouhaná čokoláda	40 g	70 g	100 g
nebo: strouhaný kokos	40 g	70 g	100 g
nebo: okrájené a na kostičky (1 cm) pokrájené jablko	40 g	70 g	100 g
PROGRAM:	Backpulver		

PŘÍPRAVA TĚSTA

Ve vaší pekárně Backmeister můžete v programu TĚSTO připravit kynuté těsto, které pak následně zpracujete a upečete v troubě. Během 2. hnětení můžete po pípnutí přidat přísady jako oříšky, sušené ovoce atd. V programu Těsto neexistují různé stupně vypečení. Takto můžete z výše uvedených receptů vytvořit např. housky tak, že v programu Těsto připravíte těsto, to pak zformujete a upečete v troubě.

Francouzské bagety		
	Stufe I / St. I	Stufe II / St.II
Hmotnost cca	1280 g	1750 g
Voda	550 ml	750 ml
Sůl	1 ½ lžičky	2 lžičky
Cukr	1 ½ lžičky	2 lžičky
Pšeničná mouka T 550	700 g	1050 g

Mouka z tvrdé pšenice	100 g	150 g
Sušený kvásek	50 g	75 g
Sušené droždí	1 bal.	1½ bal.
PROGRAM:	Basis + Teig nebo Schnell + Teig	
Příprava: Připravené těsto rozdělte na 2–4 části, vytvarujte je a nechte 30–40 minut kynout. Na horní straně bagety šikmo nakrojte a upečte v troubě.		

VAŘENÍ MARMELÁDY

V pekárně Backmeister® můžete rychle a jednoduše připravit džem nebo marmeládu. I když jste předtím ještě nic takového nevařili, měli byste to zkusit. Získáte obzvláště dobrou a chutnou marmeládu. Čerstvé a zralé ovoce omyjte. Jablka, broskve, hrušky a jiné ovoce s tvrdou slupkou eventuálně oloupejte. Nepoužívejte nikdy větší množství, než je uvedeno. Při větším množství by hmota mohla přetékat.

1. Ovoce zvažte, nakrájejte na malé kousky nebo rozmixujte pomocí přístroje ESGE-Zauberstab® a vložte do formy.
2. Želírovací cukr „2:1“ přidejte v uvedeném množství. Nepoužívejte běžný nebo želírovací cukr „1:1“, protože džem pak neztuhne. Smíchejte cukr s ovocem a spusťte program.
3. Po 1:20 přístroj zapípá a vy můžete džem plnit do sklenic a dobře je uzavřít.

JAHODOVÁ MARMELÁDA	
Umyté čerství jahody nakrájet najemno nebo z nich udělat pyré.	900 g
Želírovací cukr „2:1“	500 g
Citronová šťáva	1-2 ČL

Všechny ingredience v nádobě promíchejte pomocí gumové stěrky.Zvolte program „Marmeláda“ a spusťte.Ze stěn nádoby odstraňte špachtlí zbytky cukru.Až zazní signál odejměte nádobu z pekárny pomocí chňapky.Marmeládu naplňte do sklenic a tyto dobře uzavřete.	
Program/y:	MARMELÁDA

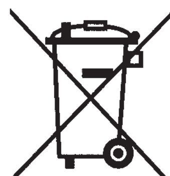
ZÁRUČNÍ PODMÍNKY

Na naše přístroje poskytujeme záruku v trvání 24 měsíců (u průmyslového využití 12 měsíců) od data koupě výrobku, záruka se vztahuje na poškození, která prokazatelne vznikla při správném použití v důsledku výrobních vad. Po dobu záruky budeme odstraňovat materiální i výrobní vady opravou nebo výměnou podle našeho uvážení.

Poskytnutí záruky výhradně platí pro zařízení prodány v Německu i Rakousku. V jiných zemích se obrat'te prosím na kompetentní dovozce. Přístroje, na které bylo uplatňováno odstranění vad, zašlete prosím s mechanicky vyhotovenou kopií nákupního dokladu, ze kterého musí být bezpodmínečně patrný datum nákupu i s popisem vad, přístroj musí být bezpečně zabalen a nafrankován na náš záruční servis. V připadě opravněné záruky jsou kupujícím vraceny poštovní poplatky.

Tato záruka se nevztahuje na poškození způsobená opotřebením, nesprávným zacházením a nedodržováním návodů k údržbě a obsluze. Záruční doba zaniká, když opravy nebo manipulace s přístrojem byly provedeny třetí osobou.
Eventuální nároky zákazníka vůči prodejci/obchodníku nejsou touhle zárukou omezeny.

LIKVIDACE / OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTŘEDÍ



Naše vyrobené přístroje mají vysoce kvalitní standard pro zajišt'ění jejich dlouhé životnosti. Pravidelné údržby i opravy odborně provedeny naším prodejním servisem mohou mít vliv na prodloužení provozní životnosti přístroje. Když je přístroj vadný a už ho nelze opravit, neopomeňte prosím:

Toto zařízení nepatří do běžného domovního odpadku, ale musí být předáno do autorizované sběrny pro recyklování elektrických nebo elektronických zařízení.

Separátní sběr a recyklování odpadních produktů umožňuje šetření přírodních zdrojů a zajišt'uje, aby byly odpady likvidovány způsobem, který je pro zdraví a kologii přijatelný.

Recepty v tomto návodu k použití byly pečlivě zváženy a odzkoušeny autory z firmy UNOLD AG, přesto není možno za tyto převzít záruku. Poskytnutí záruky na poškození zdraví, věcné a majetkové škody prostřednictvím autorů popř. firmou UNOLD AG a jí pověřenými osobami je vyloučeno.

INSTRUKCJA OBSŁUGI MODEL 68511

DANE TECHNICZNE



Moc	700 W, 230 V~, 50 Hz
Wymiary:	Ca. 41,5 x 22,0 x 34,5 cm szer./gł./wys.
Waga	Ca. 8,50 kg
Foremki do pieczenia:	Podwójna forma do pieczenia: każda 10,0x12,5x15,2cm (d/s/w) Duża forma do pieczenia: 22,3x12,7x15,2cm (d/s/w) obie foremki z powłoką antyprzyczepną Whitford
Waga chleba:	Duża forma: 750 – 1800g, podwójna forma: każda 350–500g
Maksymalna ilość mąki:	Duża forma: maks. 1000g Podwójna forma: każda maks. 350g
Kabel:	120cm, zamontowany na stałe
Obudowa:	Lakierowana blacha stalowa
Pokrywa:	Tworzywo sztuczne z oknem do podglądu
Wyposażenie:	9 zapisanych programów, 1 własny program, przycisk do wyboru równych wag chleba (Stufe), przełącznik wyboru stopnia zarumienienia, przełącznik ustawienia czasu programowanie do 13 godz. w przód, automatyczny stopień trzymania ciepła, przełącznik EIN/AUS (włącz/wyłącz)
Akcesoria:	1 duża forma do pieczenia, 2 małe ugniatarki, 2 duże ugniatarki do dużej formy do pieczenia, 1 podwójna forma do pieczenia, 2 wygięte ugniatarki do podwójnej formy do pieczenia, pojemnik z miarką, łyżka do odmierzania, szpikulec z haczykiem do wyjmowania ugniatacza,Instrukcja obsługi z dużą ilością przepisów

Zmiany i błędy w opisie wyposażenia, technice, kolorach i konstrukcji są zastrzeżone.

OBJAŚNIENIE SYMBOLI



Symbol ten oznacza ewentualne niebezpieczeństwa, które mogą prowadzić do obrażeń lub uszkodzenia urządzenia.



Symbol ten wskazuje na ewentualne niebezpieczeństwo poparzenia. Zawsze postępować tutaj ze szczególną ostrożnością.

PRZEPISY BEZPIECZEŃSTWA

Prosimy przeczytać poniższe instrukcje i zachować je.

1. Urządzenie może być używane przez dzieci w wieku powyżej 8 lat lub osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej czy umysłowej lub nie posiadające doświadczenia i/lub wiedzy, jeśli są one nadzorowane lub zostały przeszkolone w zakresie bezpiecznego użytkowania urządzenia i zrozumiały wynikające z tego niebezpieczeństwa. Urządzenie nie jest zabawką. Dzieci mogą czyścić i konserwować urządzenie tylko pod nadzorem.
2. Do urządzenia nie dopuszczać dzieci w wieku poniżej 3 lat lub nadzorować je przez cały czas.
3. Dzieci w wieku od 3 do 8 lat mogą włączyć i wyłączyć urządzenie tylko wtedy, gdy znajduje się w swojej normalnej pozycji obsługi, są nadzorowane lub zostały poinstruowane na temat bezpiecznego użytkowania i zrozumiały wynikającego z tego zagrożenia. Dzieci w wieku od 3 do 8 lat nie mogą urządzenia podłączać, obsługiwać, czyścić ani konserwować.
4. OSTROŻNIE - części tego produktu mogą być bardzo gorące i powodować oparzenia! Bądź szczególnie ostrożny w obecności dzieci i zagrożonych osób.
5. Dzieci nie powinny używać tego urządzenia.
6. Urządzenie musi być podłączone do prądu elektrycznego o napięciu podanym na tabliczce znamionowej.
7. Nie należy używać urządzenia z zewnętrznym włącznikiem czasowym lub z systemem zdalnego sterowania.
8. Urządzenia nie należy zanurzać w wodzie i innych płynach.
9. Włącznik, podstawa i kabel nie mogą mieć kontaktu z wodą. Jeżeli jednak do tego dojdzie, przed ponownym użyciem wszystkie części muszą zostać całkowicie wysuszone.
10. Proszę przeczytać wszystkie instrukcje znajdujące się w instrukcji obsługi i proszę je dobrze przechowywać!

11. Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do użycia w gospodarstwie domowym lub w podobnych zastosowaniach, np.
    - aneksach kuchennych w sklepach, biurach lub innych zakładach,
    - do użycia przez gości w hotelach, motelach lub innych noclegowniach,
    - w prywatnych pensjonatach lub domach letniskowych.
12. Nie dotykać żadnych gorących części na urządzeniu, używać rękawic kuchennych / ściereczek do garnków. Piekarnik bezpośrednio po pieczeniu jest bardzo gorący.
13. Kabla ani urządzenia nigdy nie zanurzać w wodzie lub innym płynie.
14. Gdy dzieci są w pobliżu proszę bardzo uważać na nie i na urządzenie.
15. Gdy urządzenie nie jest używane lub też przed czyszczeniem proszę wyłączyć je włącznikiem I/O i wyciągnąć kabel z sieci. Przed wyjęciem poszczególnych części urządzenie schłodzić.
16. Nie używać urządzenia z uszkodzonym kablem, po błędach w funkcjonowaniu lub gdy urządzenie w jakiś sposób zostało uszkodzone. W takim przypadku proszę przekazać urządzenie do serwisu celem kontroli lub naprawy. Proszę samemu nic nie naprawiać. Traci się wtedy gwarancję.
17. Używanie niezalecanych przez producenta akcesoriów może doprowadzić do uszkodzenia. Urządzenia używać tylko do przewidzianego celu.
18. Proszę tak ustawić urządzenie, żeby nie zsunęło się z płyty roboczej, np. przy ugniataniu twardego ciasta. Należy na to zwrócić szczególną uwagę przy programowaniu wstępnym, gdy urządzenie pracuje bez nadzoru. Przy bardzo gładkich płytach roboczych należy podłożyć cienką matę gumową, aby zapobiec niebezpieczeństwu zsunięcia się urządzenia.
19. Piekarnik w czasie pracy musi być ustawiony w odległości co najmniej 10 cm od innych przedmiotów. Używać urządzenia tylko w pomieszczeniach.
20. Proszę uważać, aby kabel nie dotykał żadnych gorących powierzchni i nie zwisał poza brzeg stołu, aby dzieci nie mogły go pociągnąć.
21. Nie ustawiać nigdy urządzenia obok kuchenki gazowej ani elektrycznej ani też obok gorącego pieca piekarskiego.
22. Z największą uwagą należy obchodzić się z urządzeniem, gdy wypełnione jest ono gorącym płynem (konfiturami).
23. Nie wyciągać nigdy foremki chlebowej w czasie pracy urządzenia.
24. Do foremki do pieczenia nie wkładać, w szczególności przy białym pieczywie,większych ilości niż podano. Jeśli tak się zdarzy, to chleb nie będzie równomiernie wypieczony lub ciasto wypłynie. Proszę zwrócić uwagę na nasze odnośne wskazówki.
25. Przy wypróbowaniu nowego przepisu powinni Państwo ten pierwszy raz być w pobliżu, aby doglądać procesu pieczenia. Zanim zdecydują się Państwo piec chleb przez noc, proszę najpierw wypróbować przepis, aby stwierdzić, że proporcje składników się zgadzają, i czy ciasto nie jest zbyt gęste lub za rzadkie lub czy ilość nie jest za duża, bo wtedy ono może wypłynąć.
26. Nigdy nie włączać urządzenia, gdy foremka do pieczenia nie jest wstawiona i nie ma w niej składników.
27. W celu wyjęcia chleba nie wolno w żadnym wypadku uderzać foremką o kant lub płytę roboczą, gdyż może to spowodować jej uszkodzenie.
28. Do urządzenia nie wolno wkładać folii metalowej lub innych materiałów, gdyż stwarza to ryzyko pożaru lub zwarcia.
29. Nigdy nie nakrywać urządzenia ręcznikiem lub innym materiałem. Gorąco i para muszą mieć ujście. Pożar może powstać, gdy urządzenie przykryte zostanie materiałem łatwopalnym lub gdy dotknie np. zasłon.



Uwaga! Podczas i po zakończeniu używania urządzenie jest bardzo gorące!



Nie używać urządzenia w pobliżu umywalek, wanien do kapieli lub innych zbiorników napełnionych wodą.

Urządzenie jest przewidziane wyłącznie do użytku domowego. Producent nie przejmuje odpowiedzialności za nieodpowiednie bądź wadliwe użytkowanie lub po przeprowadzonych naprawach przez nieautoryzowane zakłady bądź niekompetentne osoby bądź warsztaty.

URUCHOMIENIE I UŻYCIE

1. Proszę sprawdzić, czy są wszystkie należne akcesoria w stanie nieuszkodzonym.
2. Usunąć wszystkie materiały pakunkowe, jak również wszystkie luźne części z wewnątrz piekarnika.
3. Przed pierwszym użyciem proszę wymyć formy piekarnika w ciepłej wodzie z łagodnym środkiem do mycia i wyczyścić ugniatarkę.
4. Proszę przetrzeć urządzenie z zewnątrz wilgotną, dobrze wyciśniętą ściereczką. Urządzenie nie może być w żadnym wypadku zanurzane w wodzie.
5. Proszę dobrze wysuszyć wszystkie części i zamontować formę w urządzeniu.

6. Proszę włożyć wtyczkę w gniazdko i włączyć urządzenie przyciskiem EIN/AUS. Urządzenie jest teraz gotowe do pracy i może zostać zaprogramowane.
7. Ponieważ przy pierwszym użyciu może powstać dym, zalecamy aby urządzenie przeszło program BACKPULVER z zamontowaną, pustą formą bez ugniatarki, aby pozbyć się ewentualnych zanieczyszczeń na grzałce.
8. Po tym możecie Państwo zacząć pieczenie.

WYJAŚNIENIA DO POLA STEROWANIA

WŁĄCZNIK/WYŁĄCZNIK I/O

służy do włączania i wyłączania urządzenia i znajduje się na dolnej prawej stronie obudowy. Jeśli urządzenie nie będzie używane, należy zawsze wyłączyć je tym wyłącznikiem, aby odciąć dopływ prądu a potem wyciągnąć wtyczkę z kontaktu.
Programy można wybierać i ustawiać dopiero po włączeniu urządzenia.



KLAWISZ START/STOP
służy do rozpoczęcia i zakończenia przebiegu programu.
Przyciskiem START/STOP można przerwać program w każdej chwili. Przycisk należy wcisnąć i trzymać tak długo, aż usłyszy się dźwięk pip. Na wyświetlaczu pojawi się pozycja początkowa wcześniej wybranego programu. Jeśli chcecie Państwo zastosować inny program, należy go wybrać klawiszem MENU i ponownie wcisnąć przycisk START/STOP..

USTAWIENIE PODSTAWOWE:
Gdy tylko włoży się wtyczkę do kontaktu, na wyświetlaczu pojawi się czas trwania ostatnio wybranego programu. Po dłuższym czasie bez użycia, pokaże się program BASIS/BAZA, 3:30 (cyfry będą pulsować). Strzałki wskazują na BASIS, STUFE/stopień II i przyrumienienie MITTEL/średnie.
Tym samym jest pokazana gotowość do pracy.
Podczas pracy urządzenia stan programu może być odczytany przy wskaźniku czasu z cofającymi się danymi czasu, jak również na wyświetlaczu. Dane podane są w języku angielskim i znaczą:

PREHEAT	Wstępne rozgrzewanie: płyn i składniki zostaną podgrzane do optymalnej temperatury, jeżeli będzie to konieczne.
KNEAD	Ugniatanie: pojawia się zawsze, gdy urządzenie jest w fazie ugniatania.
ADD	Dodać: rozbrzmiewa jeden dźwięk. Proszę dodać teraz składniki.
RISE (1-3)	Rozruch: pokazuje różne fazy rozruchu.
BAKE	Pieczenie: rozpoczęło się pieczenie.
COMPLETE	Gotowe: proces pieczenia został zakończony, można wyjąć chleb.
KEEP WARM	Utrzymanie ciepła: wypiek będzie jeszcze przez 1 godz. ciepły.

PRZYCISK WYBORU CZASU
Proszę stosować funkcję wyboru czasu tylko dla przepisów, które wcześniej, pod nadzorem, zostały wypróbowane i proszę potem już nie zmieniać tego przepisu.
UWAGA: przy zbyt dużej ilości ciasta, ciasto może wypłynąć na elementy grzewcze i przypalić się.
Programy (za wyjątkiem BACKEN/pieczenie) można uruchomić z opóźnieniem.
Przykład:
Jest 20:00 wieczorem i Państwo chcą mieć rano o 7:00 świeżo upieczony biały chleb:
Składniki włożyć do pojemnika w podanej kolejności i wstawić pojemnik do urządzenia. Uważać na to, aby drożdże nie miały styczności z płynem.
Przyciskiem MENU wybrać żądany program a przyciskiem BRÄUNUNG podać oczekiwane przyrumienienie. W przykładzie bierzemy program 1 = BASIS /BAZA, który trwa 3:00 godziny. Proszę policzyć różnicę czasu pomiędzy programowaniem i zakończeniem programu (bez czasu utrzymywania ciepła) i ustawić ten czas za pomocą przycisku ZEIT.
Jeżeli chcecie Państwo mieć np. o 7 rano świeży chleb i programujecie urządzenie wieczorem o 20, proszę, poprzez wielokrotne naciśnięcie przycisku ZEIT, zwiększyć zaprogramowany czas z 3 do 11 godzin.
Rozpiętość czasu (w przykładzie jest godz. 20:00) pomiędzy zaprogramowaniem a czasem, kiedy chcecie Państwo wyjąć chleb (7:00) wynosi 11 godzin. Jeżeli ustawiliście Państwo żądany czas trwania, na potwierdzenie proszę nacisnąć przycisk START/STOP, aby rozpocząć przesunięty w czasie program.
W ten sposób program ma 8 godzinny czas oczekiwania i rozpocznie się o 4 nad ranem. O godzinie 7 chleb będzie gotowy i będzie mógł być wyciągnięty. Jeżeli nie zrobicie Państwo tego od razu, rozpocznie się godzinne utrzymywanie ciepła. Chleb musi zostać ostatecznie wyciągnięty najpóźniej o godzinie 8.
Uwaga:
przy nakładaniu składników koniecznie nalać najpierw płyn, następnie mąkę i na koniec suche drożdże. W trakcie oczekiwania na start programu drożdże nie mogą mieć kontaktu z wodą, ponieważ zbyt szybko urosną i ciasto bądź chleb później opadnie.
Przy przesuniętym w czasie pieczeniu proszę nie używać składników które mogą się łatwo zepsuć, jak np. mleko, jajka, owoce, jogurt, cebula itp.
Sygnał pip, który wskazuje na czas dodania składników jak orzechy, ziarna i owoce, jak i koniec programu, nie może zostać wyłączony, zadźwięczy również w nocy.

PRZYCISK MENU
Przyciskiem MENU można wywołać pojedyncze programy, bliżej opisane w tabeli „czasowy

- Basis/baza - do białego i mieszanego chleba, program standardowy do każdego chleba
- Basis-vollkorn/baza pełnoziarniste - do pełnoziarnistych
- Basis-Teig/baza ciasto - do przygotowania ciasta
- Schnell/szybki - do szybkiego przygotowania chleba białego i mieszanego
- Schnell-Vollkorn/szybki pełnoziarniste - szybkie przygotowanie chleba pełnoziarnistego
- Schnell-Teig/szybki ciasto - szybkie przygotowanie ciast np. na pizze
- Konfitüre/konfitury - do gotowania konfitur i marmolady
- Backpulver/proszek do pieczenia - dla wypieków z użyciem proszku do pieczenia
- Hefekuchen/ciasto drożdżowe - do przygotowania słodkiego ciasta drożdżowego
- Eigenprogramm/program własny - do indywidualnego zaprogramowania przebiegu programu proszę sprawdzić rozdział „Program własny".

BRÄUNUNG / ZARUMIENIENIE

Tym przyciskiem można ustawić żądany stopień zarumienienia:

HELL = lekko zarumieniony
MITTEL = normalnie zarumieniony
DUNKEL = mocno zarumieniony

STUFE / STOPIEŃ

Można ustawić w różnych programach (patrz tabela):

Podwójna forma do pieczenia
STUFE I Maks. ilość mąki 2 x 350g
Waga chleba dla małych chlebów, na każdy po ok. 400-500g
Pojedyncza (duża) forma do pieczenia
STUFE I Maks. ilość mąki 750g
Waga chleba dla chlebów od ok. 1300 - 1500g
STUFE II Maks. ilość mąki 1000g
Waga chleba dla chlebów od ok. 1500 - 1800g

EIGENPROGRAMM / PROGRAM WŁASNY

Piekarnik BACKMEISTER oferuje liczne programy z różnymi możliwościami ustawienia np. przyrumienienia czy wagi. Dla indywidualnych życzeń BACKMEISTER dysponuje PROGRAMEM WŁASNYM, który można samemu zaprogramować. W PROGRAMIE WŁASNYM można fabrycznie ustalony program zmieniać zarówno w czasie przebiegu poszczególnych faz programu, jak również usunąć całkowicie różne fazy przebiegu programu. Tym samym mają Państwo możliwość, swój chleb wyprodukować indywidualnie a także przygotować ciasto. Proszę zwrócić uwagę na te kilka wskazówek do ustawienia podstawowego i zastosowania

PROGRAMOWANIE WŁASNE

Program zawiera następujące możliwości wyboru

Waga chleba Stufe/stopień I i II	Nie ustawiany
Wybór czasu	Ustawiany
Wybieralne przyrumienienie	Ustawiany
Dołączanie składników dźwięk pip w programie ugniatania	Tak

Przebieg zaprogramowany przez producenta odpowiada programowi HEFEKUCHEN (CIASTO DROŻDŻOWE). Zaprogramowany czasu przebiegu można ustawić jak następuje

Czas łączny godziny/minuty	**3:50**
Rozgrzewanie grzanie ein/aus Ustawienie podstawowe ustawiane od/do	0:22 0-30 minut
Ugniatanie Ustawienie podstawowe ustawiane od/do	0:18 0-30 minut
1. Rośnięcie Ustawienie podstawowe ustawiane od/do	0:45 0-120 minut
2. Rośnięcie Ustawienie podstawowe ustawiane od/do	1:25 0-120 minut
3. Rośnięcie Ustawienie podstawowe ustawiane od/do	OFF 0-120 minut
Pieczenie Ustawienie podstawowe ustawiane od/do	1:00 0-60 minut
Utrzymanie ciepła Ustawienie podstawowe ustawiane od/do	1:00 OFF – 1:00

Proszę postępować w sposób następujący:

przyciskiem MENU wybrać PROGRAM WŁASNY

- wcisnąć przycisk PROGRAMMABSCHNITT / FRAGMENT. Na wyświetlaczu ukaże się PREHEAT (rozgrzewanie) i zaprogramowany dla tego fragmentu czas 22 minut.
- poprzez wielokrotnie przyciśnięcie przycisku ZEITÄNDERUNG (zmiany czasu) można przedłużyć czas do maks. 30 minut. Jeżeli czas powinien być krótszy, proszę naciskać dalej, wyświetlacz pokaże ponownie 0 i można zaprogramować np. 10 minut. Ramy czasowe dla każdego fragmentu programu pokazuje tabela obok. Jeżeli chcecie Państwo fragment programu całkowicie pominąć, proszę naciskać przycisk ZEITÄNDERUNG aż na wyświetlaczu pojawi się OFF.
- Przyciskając raz PROGRAMMABSCHNITT potwierdzić zmianę
- ponownie nacisnąć przycisk PROGRAMMABSCHNITT, aby wywołać kolejny fragment programu. Na wyświetlaczu pojawi się zaprogramowany fabrycznie czas
- jeżeli poprzez naciskanie przycisku ZEIT-ÄNDERUNG przekroczony zostanie maks. ustawiany czas danego fragmentu, na wyświetlaczu pojawi się OFF a fragment zostanie przeskoczony w trakcie pracy
- każdy fragment programu, nawet jeśli nie został on zmieniony należy potwierdzić wciśnięciem przycisku PROGRAMMABSCHNITT
- Po tym jak wszystkie fragment programu zostały odpowiednio zmienione bądź potwierdzone, wyświetlacz pokaże ponownie ROZGRZEWANIE/PREHEAT, pierwszy fragment programu
- przyciskając STOP opuszczamy zmiany programu. Na wyświetlaczu ukaże się zaprogramowany czas trwania

programu własnego, który można uruchomić poprzez naciśnięcie przycisku START.

- Jeżeli z poprzedniego przebiegu programu zapisano różniący się program własny, należy ustawić ponownie ustawienia podstawowe, jak opisano w akapicie Ustawienia podstawowe. Wyświetlacz musi pokazać czas całkowity 3:50.

FUNKCJE PIEKARNIKA BACKMEISTER

SYGNAŁ DŹWIĘKOWY

Sygnał dźwiękowy pojawi się

- po podłączeniu urządzenia do prądu i przy włączeniu przełącznikiem EIN/AUS, aby potwierdzić, że urządzenie jest gotowe do pracy i można wybrać program;
- przy naciśnięciu przycisków;
- podczas drugiego procesu ugniatania, aby zwrócić uwagę, że można teraz dodać ziarna, owoce, orzechy i inne składniki;
- na koniec procesu pieczenia urządzenie sygnalizuje ponownie w trakcie fazy utrzymania ciepła, aby pokazać, że program się zakończył.

UTRZYMANIE PROGRAMU PRZY ZANIKU NAPIĘCIA

Jeżeli w trakcie pracy piekarnika Backmeister zaniknie napięcie, po pojawieniu się napięcia urządzenie uruchomi się automatycznie i rozpocznie pracę w miejscu, gdzie została ona przerwana, o ile zanik napięcia nie trwał dłużej niż 2 minuty.

Jeżeli zanik napięcia trwał dłużej niż 2 minuty i po ponownym pojawieniu się napięcia wyświetlacz pokaże ponownie ustawienia podstawowe, piekarnik musi zostać uruchomiony na nowo. To można zrobić tylko wtedy, jeżeli przy zaniku napięcia program urządzenia nie był dalej niż w fazie ugniatania. W innym wypadku należy zacząć całkiem od nowa bądź użyć programu własnego z zaprogramowanymi jeszcze brakującymi programu.

FUNKCJE BEZPIECZEŃSTWA

Jeżeli temperatura urządzenia dla nowo wybranego programu jest zbyt wysoka (od ok. 40°C), przy ponownym uruchomieniu na wyświetlaczu pojawi się komunikat HOT i sygnał dźwiękowy zabrzmi 5 razy. Jeżeli to nastąpi, proszę wyjąć pojemnik i odczekać, aż urządzenie się ochłodzi i ponownie ustawi się na pozycji początkowej pierwotnie wybranego programu.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA



Przed pierwszym użyciem należy krótko umyć pojemnik piekarnika łagodnym środkiem do mycia naczyń i wyczyścić wygniatarkę.



Po użyciu urządzenie należy zawsze najpierw schłodzić, zanim będzie się je czyścić lub zanim się je odstawi. Wychłodzenie urządzenia trwa około pół godziny i dopiero po tym czasie może być ono użyte do ponownego pieczenia lub przygotowania ciasta.

1. Przed pierwszym użyciem proszę szybko przemyć formę piekarnika BACKMEISTER i wyczyścić ugniatarkę. Przed zamontowaniem w urządzeniu części muszą być dobrze wysuszone.
2. Przed czyszczeniem należy zawsze wyłączyć urządzenie i wyciągnąć wtyczkę z gniazdka. Proszę przez minimum pół godziny schłodzić urządzenie, zanim będzie czyszczone lub odstawione bądź ponownie użyte do pieczenia i przygotowania ciasta.
3. Usunąć wilgotną ściereczką wszystkie składniki i okruchy z pokrywy, obudowy i ze zbiornika na pojemnik. Nigdy nie zanurzać urządzenia w wodzie i nie wlewać wody do zbiornika na pojemnik. Dla łatwiejszego czyszczenia można odchylić pokrywę pod kątem 40° i następnie wyciągnąć.
4. Foremkę z zewnątrz przetrzeć wilgotną ściereczką. Nie należy zostawiać foremki na dłuższy czas całej zanurzonej w wodzie. Proszę używać tylko łagodnych środków czyszczących, w żadnym wypadku nie używać chemicznych środków czyszczących, benzyny, środków do czyszczenia pieców piekarskich lub szorujących.
5. Natychmiast po użyciu należy wyczyścić natychmiast ugniatarkę jak i wał napędowy, Jeśli ugniatarka zostanie w foremce ciężko jest ją później usunąć, W takim przypadku należy wlać na 30 minut do pojemnika ciepłej wody. Potem wygniatarka da się łatwo wyciągnąć.
6. Pojemnik wyposażony jest w Whitford® - warstwę antyprzyczepną. Proszę więc nie stosować do czyszczenia żadnych metalowych przedmiotów, które mogły by porysować powierzchnię. Jest normalne, że z czasem zmieni się kolor powłoki, ale nie wpłynie to ujemnie na funkcję.
7. Podczas częstego użycia forma do pieczenia ulega zużyciu z powodu mechanicznego obciążenia przy ugniataniu, w szczególności podczas ciasta pełnoziarnistego lub ciasta z dużą zawartością ziaren. Dlatego od czasu do czasu może być ewentualnie konieczna wymiana formy i ugniatarki, które można zamówić w naszym punkcie obsługi klienta (formularz zamówienia znajduje się na końcu dokumentu).
8. Zanim urządzenie zostanie odstawione, proszę się upewnić, że jest dokładnie schłodzone, wyczyszczone i wysuszone. Urządzenie odstawiać zawsze z zamkniętą pokrywą.

Chleb po pieczeniu przykleja się do pojemnika?

Chłodzić chleb w piekarniku ok 20-30 minut, następnie ostrożnie wysunąć z foremki na kratkę. Proszę uważać przy tym, aby nie nacisnąć mocno na kant i nie uderzyć formą o blat roboczy. Ewentualnie lekko poruszać zbieraczem (przyłącze wygniatarki – śruba ramienia na spodniej stronie foremki). Przed włożeniem dziurę grubo posmarować odporną na temperaturę margaryną (nie stosować półtłustej margaryny!) tak, aby w czasie ugniatania ciasto nie mogło się dostać do przestrzeni pomiędzy foremką a pojemnikiem. Wygniatarkę nasmarować przed pieczeniem odrobiną oleju.

Jak można zapobiec powstawaniu dziur w chlebie (wygniatarka)?

Wygniatarkę można wyciągnąć palcami obsypanymi mąką, zanim ciasto po raz ostatni urośnie (patrz czasowy przebieg programu i wskazówka na wyświetlaczu).

Jeśli pozostawią Państwo ugniatarki w pojemniku do pieczenia, proszę użyć po pieczeniu szpikulca z haczykiem aby wyciągnąć ugniatarkę z chleba. Jeśli posługuje się nim ostrożnie można uniknąć zrobienia większej dziury.

Ciasto przy rośnięciu wylewa się poza foremkę.

To zdarza się w szczególności przy używaniu białej mąki, która zawiera większą ilość glutenu i lepiej rośnie.

Pomoc:

- zredukować ilość mąki i dopasować do niej pozostałe składniki. Gotowy chleb będzie miał nadal dużą objętość,
- dać 1 łyżkę stołową płynnej margaryny na mąkę,
- ewentualnie wybrać program o krótszym czasie pracy, np. program SCHNELL/szybki.

Chleb rośnie, jednakże przy pieczeniu opada.

jeśli chleb opada w środku w formie lejka, może to zależeć od tego, że

- temperatura wody była za wysoka:
- proszę użyć płynu o temperaturze pokojowej
- dodano za dużo wody:
- następnym razem proszę użyć mniej płynu
- w mące brakuje glutenu, ponieważ ziarno ma za mało białka (zdarza się po deszczowym lecie) lub jest zbyt wilgotna proszę dodać do mąki gluten pszenny, ok. 1 łyżkę na 500g mąki.

Co to jest mąka pełnoziarnista?

Mąkę pełnoziarnistą można wyprodukować ze wszystkich rodzajów zboża, tzn również z pszenicy. Oznaczenie pełne ziarno znaczy, że mąka mielona jest z całego ziarna i ma odpowiednio więcej części pokarmowych wspomagających trawienie. Biała mąka z pełnego ziarna jest dlatego trochę ciemniejsza. Chleb z pełnego ziarna wcale nie musi być ciemny, jak zwykle się uważa. Ponieważ mąki pełnoziarniste produkowane są z całego ziarna i stopień zmielenia tym samym wynosi zawsze 100%, nie ma oznaczeń typu dla mąki pełnoziarnistej.

O czym należy wiedzieć przy stosowaniu mąki żytniej?

Mąka żytnia nie zawiera glutenu/lepnika i dlatego chleb z niej prawie wcale nie rośnie. Dlatego pełnoziarnisty chleb żytni musi być produkowany z dodatkiem zaczynu. Ciasto urośnie wtedy, gdy stosując mąkę żytnią, która zawiera małą ilość lepnika, zamienimy ¼ z tej ilości maki na mąkę typu 550.

Czym jest gluten/lepnik w mące?

Im wyższa jest liczba typu, tym mniej zawiera mąka glutenu/lepniku i tym mniej rośnie ciasto. Największą część glutenu/lepniku zawiera mąka typu 550.

Jakie są rodzaje mąki i jak się je stosuje?

1. mąka kukurydziana, ryżowa i ziemniaczana

nadaje się w szczególności dla alergików glutenowych lub osób, które cierpią na „sprue“ lub „celiakie“. W części z przepisami znajdą Państwo zarówno przepisy jak i adresy producentów specjalnych produktów dla alergików. Pytania można kierować na naszą gorącą linię lub na gorącą linię producenta produktów specjalnych.

2. mąka orkiszowa

jest bardzo droga ale zupełnie wolna od środków chemicznych, ponieważ orkisz, który rośnie na bardzo skromnych glebach, nie przyjmuje żadnych nawozów. Dlatego mąka orkiszowa nadaje się w szczególności dla alergików. Można stosować wszystkie przepisy z typami mąki 405 – 550 – 1050, jak to opisano we wstępie.

3. mąka z pszenicy twardej (DURUM)

ze względu na swoją konsystencję nadaje się do bagietek i można ją zastąpić kaszką z twardej pszenicy.

Kiedy można otworzyć pokrywę piekarnika podczas pieczenia?

Zasadniczo możliwe jest to tylko w dowolnym czasie procesu ugniatania, aby uzupełnić niewielkie ilości mąki lub płynów.

Przed ostatnim dochodzeniem (patrz tabela czasowy przebieg programu i wskaźnik na wyświetlaczu) ostrożnie otworzyć i naciąć tworzącą się skórkę ostrym, rozgrzanym nożem lub posypać ziarnami lub posmarować mieszanką wody z mąką ziemniaczaną, aby miał on po pieczeniu połysk. W podanym odcinku czasu jest możliwe otwarcie piekarnika ostatni raz.

Później nie powinno się już otwierać dekla, ponieważ chleb może opaść.

Chleb nie jest z wierzchu wystarczająco wypieczony.

Wymieszać 1 białko z 1 łyżka stołową słodkiej lub kwaśnej śmietany i posmarować tym ciasto po ostatnim ugniataniu.

Jaki jest sposób, aby świeży chleb był lepiej tolerowany?

Gdy się doda puree z 1 ugotowanego ziemniaka do mąki i wymiesza, to taki chleb jest łatwiej przyswajalny.

W jakiej proporcji używa się środków spulchniających?

Zarówno drożdże jak i zaczyn, które można kupić w różnych ilościach, należy stosować wg danych producenta na opakowaniu i stosować ich ilość w stosunku do użytej mąki.

Co trzeba robić, gdy chleb ma smak drożdży?

a) ewentualnie wykluczyć cukier ale wtedy chleb będzie mniej brązowy.

b) dodać do wody zwykłego octu winnego, - na mały chleb ok. 1,5 łyżki stołowej, na duży ok. 2 łyżek stołowych, przy stosowaniu podwójnej foremki ok. 1 łyżeczki na chleb.

c) wodę zastąpić maślanką lub kefirem. Chleb dzięki temu będzie dłużej świeży.

Dlaczego chleb ze zwykłego piekarnika smakuje inaczej niż z piekarnika BACKMEISTER?
Spowodowane jest to różną wilgotnością: w zwykłym piekarniku z uwagi na większą powierzchnię chleb będzie bardziej wysuszony. Chleb z piekarnika BACKMEISTER jest bardziej wilgotny.

Co oznaczają liczby typu przy mące?
Im niższa jest liczba typu, tym mniej zawiera mąka części pokarmowych wspomagających trawienie, tym jest jaśniejsza. Ponieważ oznaczenie poszczególnych rodzajów mąk jest różne w różnych krajach, przedstawiamy poniżej krótki przykład:

		Niemcy	**Austria**	**Szwajcaria**
Mąka pszenna, typ	Zmielona, drobno zmielona biała mąka z dużą ilością glutenu, idealna do ciast i ciasteczek	405	480	400
	Drobno zmielona, zawiera najwięcej glutenu mąka, idealna do chleba i bułek	550	780	550
	Ciemna, średnio zmielona mąka, z dużą ilością białka, składników balastowych i minerałów	1050	1600	1100
	Grubo zmielona, zawiera wszystkie najważniejsze składniki, do pieczenia zmieszać z ciastem na zakwasie lub innymi rodzajami mąk	1600	1700	1900
Mąka żytnia, typ	Zmielona, drobno zmielona biała mąka z dużą ilością glutenu, idealna do ciast i ciasteczek	815	500	720
	Drobno zmielona, zawiera najwięcej glutenu mąka, idealna do chleba i bułek	997	960	1100
	Ciemna, średnio zmielona mąka, z dużą ilością białka, składników balastowych i minerałów	1150	960	1100
	Grubo zmielona, zawiera wszystkie najważniejsze składniki, do pieczenia zmieszać z ciastem na zakwasie lub innymi rodzajami mąk	1740	2500	1900

MOŻLIWE BŁĘDY W FUNKCJONOWANIU URZĄDZENIA

BŁĄD	PRZYCZYNA	JAK USUNĄĆ
Dym uchodzi z piekarnika lub z otworów wentylacyjnych	Składniki przykleiły się do piekarnika lub po zewnętrznej stronie foremki	Wyciągnąć wtyczkę z kontaktu, schłodzić urządzenie, potem wyjąć foremkę i wyczyścić zewnętrzną stronę foremki i piekarnik. Przy pierwszym użyciu urządzenia należy uruchomić je z pustą formą w programie BACKPULVER.
Chleb częściowo opadł i na spodzie jest wilgotny	Chleb po upieczeniu i po upływie czasu utrzymania ciepła za długo był w foremce	Wyciągnąć chleb z foremki najpóźniej po upływie czasu utrzymania ciepła, ażeby para mogła się ulotnić
Chleba nie można łatwo wyciągnąć z foremki	Spodnia część chleba przylgnęła do ramienia ugniatarki	Otwór w ugniatarce posmarować grubą warstwą margaryny. Po pieczeniu wyczyścić ramię i walec ugniatarki. W razie potrzeby wlać na 30 min ciepłą wodę do foremki, wtedy będzie można łatwiej wyjąć ramię ugniatarki i wyczyścić je.
Składniki nie są dobrze wymieszane lub chleb nie jest dobrze upieczony	Złe ustawienie programu	Proszę sprawdzić jeszcze raz wybrane menu i inne ustawienia
	Przycisk start/stop został naciśnięty wtedy, gdy maszyna już pracowała	Program został zakończony przed czasem. Proszę sprawdzić, czy składniki nadają się jeszcze do użycia. W razie wątpliwości należy wyrzucić składniki i zacząć od nowa.
	W czasie pracy otwierano zbyt długo i kilkakrotnie dekiel	Dekiel można otwierać tylko na krótko gdy na wyświetlaczu pokazane jest KNEAD lub RISE 2. Później dekla nie należy już więcej otwierać.
	Dłuższy czas bez prądu w czasie pracy	Składniki wyrzucić i zacząć od nowa, wzgl. upiec w programie własnym
	Wirowanie wygniatarki jest zablokowane	Sprawdzić, czy foremka i wygniatarka są prawidłowo osadzone. Sprawdzić, czy wygniatarka nie została zablokowana ziarnem itp. Wyjąć foremkę i sprawdzić, czy podbierak się kręci. Jeśli tak nie jest, wysłać urządzenie do biura obsługi klienta.

BŁĄD	PRZYCZYNA	JAK USUNĄĆ
Dym uchodzi z piekarnika lub z otworów wentylacyjnych	Składniki przykleiły się do piekarnika lub po zewnętrznej stronie foremki	Wyciągnąć wtyczkę z kontaktu, schłodzić urządzenie, potem wyjąć foremkę i wyczyścić zewnętrzną stronę foremki i piekarnik. Przy pierwszym użyciu urządzenia należy uruchomić je z pustą formą w programie BACKPULVER.
Forma jest wypychana do góry w trakcie ugniatania	Boczne sprężyny w siodle w obudowie utraciły swoją sprężystość	Otworzyć pokrywę urządzenia, aby przerwać program. Wyjąć foremkę i sprężyny troszkę wygiąć w bok. Ponownie zamontować pojemnik i zamknąć pokrywę. Urządzenie zacznie dalej pracować.
	Ciasto jest zbyt gęste, dlatego blokuje ugniatarkę i wypycha foremkę do góry	Otworzyć pokrywę, dodać płynu do ciasta i zamknąć ponownie pokrywę.

MOŻLIWE BŁĘDY W PRZEPISACH

BŁĄD	PRZYCZYNA	JAK USUNĄĆ*
Chleb za mocno rośnie	Za dużo drożdży, za dużo mąki, za mało soli lub inne tego typu przyczyny	a / b
Chleb nie rośnie lub za mało rośnie	Brak lub za mało drożdży stare lub zleżałe drożdże płyn za gorący drożdże zetknęły się z płynem zła lub stara mąka za dużo lub za mało płynu za mało cukru	a / b e c d e a / b / g a / b
	Bardzo miękka woda powoduje, że drożdże mocniej pracują, za dużo mąki wpływa na fermentację drożdży	f / k c
Ciasto zbyt mocno rośnie i wylewa się z foremki	Objętość chleba większa niż foremka	a / f
Chleb opadł		
Chleb po upieczeniu ma wklęśnięcie	Za wczesna lub za szybka fermentacja drożdży poprzez za ciepłą wodę, ciepły piekarnik, wysoką wilgotność, za mało lepniku w mące za dużo płynu	c / h / i m a / b / h
Ciężka, bryłowata struktura	Za dużo mąki lub za mało płynu za mało drożdży lub cukru za dużo owoców, ziarna lub innych składników stara lub niedobra mąka	a / b / g a / b b e
W środku niewypieczony	Za dużo lub za mało płynu wysoka wilgotność przepis z wilgotnymi dodatkami jak np. jogurt	a / b / g h g
Struktura otwarta, ciężka lub z dziurami	Za dużo wody, brak soli wysoka wilgotność, za ciepła woda zbyt gorący płyn	g / b h / i c
Grzybiasta, niewypieczona powierzchnia	Objętość chleba większa niż foremka zbyt duża ilość mąki w szczególności przy białym chlebie za dużo drożdży lub za mało soli za dużo cukru słodkie dodatki dodatkowo do cukru	a / f f a / b a / b b
Kromki chleba są nierówne i zbrylają się	Chleb nie został wystarczająco schłodzony (para się nie ulotniła)	j
Pozostałości mąki na skórce chleba	Mąka w czasie ugniatania nie została na brzegach dobrze przerobiona	g l

*Usuwanie błędów

a) należy dokładnie odmierzać składniki,
b) odpowiednio dopasować składniki i sprawdzać, czy któregoś nie brakuje,
c) wziąć inny płyn lub ten schłodzić do pokojowej temperatury,
d) składniki dodawać w kolejności podanej w przepisach, na środku zrobić małą dziurkę i włożyć tam pokruszone lub suszone drożdże. Unikać bezpośredniego kontaktu drożdży z płynem.
e) Stosować tylko świeże i prawidłowo magazynowane składniki.
f) Zmniejszyć łączną ilość składników, w żadnym przypadku nie dawać więcej mąki niż podano w przepisie. W razie potrzeby zmniejszyć wszystkie składniki o 1/3.
g) Skorygować ilość płynu, Jeśli dodaje się wilgotne/płynne składniki, ilość płynu musi być odpowiednio zredukowana.

h) Przy bardzo wilgotnej pogodzie wziąć 1-2 łyżki mniej.
i) Przy ciepłej pogodzie nie stosować funkcji wyboru czasu. Stosować zimne płyny.
j) Chleb wyjąć z foremki natychmiast po upieczeniu i zostawić na ruszcie do schłodzenia przez najmniej 15 minut, zanim go się pokroi.
k) Zmniejszyć drożdże wzgl. łączne składniki o ¼ podanej ilości.
l) Proszę nigdy nie natłuszczać formy.
m) Dodać do ciasta 1 łyżkę lepniku/glutenu pszennego.

UWAGI DO PRZEPISÓW

1. SKŁADNIKI

Ponieważ każdy składnik odgrywa określoną rolę przy wypieku chleba, jest więc dokładne ich odmierzenie tak samo ważne jak i kolejność dodawanych składników.
Najważniejsze składniki, jak płyn, mąka,sól cukier i drożdże (można użyć zarówno świeżych jak i suchych drożdży) mają duży wpływ na pozytywny wynik przy przygotowaniu chleba i ciasta. Dlatego należy stosować zawsze odpowiednią ich ilość w prawidłowej proporcji do pozostałych.
Jeśli pieczywo ma być natychmiast przygotowane, należy stosować ciepłe składniki. Jeśli jednak wybiorą Państwo program „wybór czasu" składniki powinny być zimne, aby drożdże nie zaczęły za wcześnie fermentować.
Margaryna, masło i mleko mają wpływ jedynie na smak chleba.
Cukier można zredukować o 20%, aby skórka była jaśniejsza i cieńsza a pozostały wynik pieczenia był bez zmian. Jeśli wolą Państwo jaśniejszą i bardziej miękka skórkę, cukier można zastąpić miodem.
Jeśli chcą Państwo dodać całe ziarna zboża, proszę je na noc namoczyć. Należy wtedy odpowiednio zmniejszyć ilość mąki i płynu (do 1/5 mniej).
Zaczyn jest nieodzowny przy stosowaniu mąki żytniej. Zawiera on bakterie kwasu mlekowego i octowego, które sprawiają, że chleb jest lżejszy i delikatnie zakwaszony. Można go samemu wyprodukować, co jednakże wymaga trochę czasu. Dlatego do poniższych przepisów stosujemy skoncentrowany proszek zaczynu, który można kupić w paczuszkach po 15g (na 1kg mąki). Dane w przepisach (½ – ¾/ - pacz.) muszą być zachowane, ponieważ mniejsza ilość spowoduje, że chleb będzie się kruszył.
Jeśli będą Państwo stosować proszek zaczynu w innym koncentracie (paczuszki po 100g na 1 kg mąki), muszą Państwo zredukować ilość mąki 1kg o ok. 80 g, wzgl. odpowiednio dopasować do przepisu.
Płynny zaczyn, który można kupić pakowany w woreczkach, można równie dobrze stosować. Odnośnie ilości zastosować się do danych na opakowaniu. Płynny zaczyn wlać do kubka z miarką i dopełnić ilością płynu podaną w przepisie.
Zaczyn z pszenicy, który można również kupić w postaci proszku, poprawia jakość ciasta, utrzymanie świeżości i smak. Jest łagodniejszy niż zaczyn z żyta.
Chleb z zaczynu należy piec w programie „Basis" lub „Vollkornbrot", żeby dobrze wyrósł i dobrze się upiekł.
Otręby pszenne dodajemy do ciasta wtedy, gdy chcemy mieć chleb lekki, bogaty w substancje balastowe. Stosujemy wtedy 1 łyżkę stołową na 500g mąki i podwyższamy ilość płynu o 1 łyżkę.
Lepnik pszenicy/gluten który powstaje przy ugniataniu mąki, dba o strukturę chleba. Idealna mieszanka składa się z 40% pełnoziarnistej mąki i 60% mąki jasnej. Gluten jest naturalnym środkiem pomocniczym z białka zbożowego. Sprawia on, że chleb jest lżejszy, ma lepszą bryłowatość, rzadziej opada i jest łatwostrawny. Jego działanie jest bardzo wyraźne w szczególności przy wypiekach z pełnego ziarna i wypiekach z samodzielnie zrobionej mąki.
Słód barwiony, który podajemy w kilku przepisach, jest ciemnym, smażonym słodem jęczmiennym. Stosuje się go, aby otrzymać ciemniejszy miękisz i ciemniejszą skórkę chleba (np. przy czarnym chlebie). Kupić można również słód żytni, który nie jest tak ciemny. Można go nabyć w sklepach z produktami ekologicznymi (bio).
Przyprawy do chleba można dodać dodatkowo do wszystkich chlebów mieszanych. Ilość zależy od Państwa smaku i danych producenta.
Czysta lecytyna w proszku jest naturalnym emulgatorem, który zwiększa objętość pieczywa, miękisz czyni delikatniejszym i bardziej miękkim i przedłuża świeżość pieczywa.

Wszystkie wymienione - tłustym drukiem- powyżej środki pomocnicze do pieczenia otrzymają Państwo w sklepach bio, sklepach ze zdrową żywnością, na stoiskach ze zdrową żywnością w sklepach spożywczych lub w młynach. Można je również zamówić z katalogu:

Hobbybäcker-Versand-Inge Pinzer
Am Mühlholz 6 – 89287 Bellenberg
Tel. 07306-925900 – Fax 07306-925905
Internet: www.hobbybaecker.de

2. DOPASOWANIE SKŁADNIKÓW

Jeśli ilość danego składnika zostanie zwiększona lub zmniejszona, należy pamiętać o tym, aby proporcje ilości odpowiadały proporcjom z przepisu oryginalnego. Aby osiągnąć perfekcyjny wynik, należy przestrzegać następujących podstawowych zasad dopasowania składników:
Płyny / mąka: ciasto powinno być miękkie (nie za miękkie), lekko kleiste, ale bez ciągnących się włókien. Z lekkich ciast można uformować kulę. Przy ciężkich ciastach jak żytnie pełnoziarniste lub chleby ziarniste nie da się tego zrobić. Proszę sprawdzić ciasto 5 minut po pierwszym ugniataniu. Jeśli jest ono jeszcze za wilgotne, należy dodać tyle mąki, aż ciasto uzyska prawidłową konsystencję. Jeśli ciasto jest za suche, należy dodawać stopniowo po łyżce wody.
Zastępowanie płynu: jeśli przy jakimś przepisie zmieniają Państwo składniki, które zawierają płyn (np. świeży ser, jogurt,) to trzeba zredukować odpowiednio ilość płynu. Stosując jajka należy je wybić do kubka z miarką i dopełnić płynem do odpowiedniej ilości.
Jeśli mieszkają Państwo na większej wysokości (powyżej 750 m) to tam ciasto szybciej rośnie. W tych okolicach można zmniejszyć ilość drożdży o ¼ do ½ łyżeczki, aby uniknąć nadmiernego wyrośnięcia ciasta. To samo dotyczy okolic ze szczególnie miękką woda. O twardości wody u Państwa można się dowiedzieć w Waszym przedsiębiorstwie wodociągów.

3. DODAWANIE I ODMIERZANIE SKŁADNIKÓW I ILOŚCI

Zawsze dodać najpierw płyn, potem mąkę i inne składniki a na końcu drożdże. Jedynie przy bardzo ciężkich ciastach z dużą ilością mąki żytniej i pełnoziarnistej aby uzyskać optymalny wynik ugniatania należy zmienić kolejność i najpierw dać suche drożdże, potem mąkę i inne składniki, a na koniec wlać płyn.
Żeby drożdże nie za szybko rosły (w szczególności przy zastosowaniu wyboru czasu), należy unikać kontaktu drożdży z płynami.
Do odmierzania należy zawsze używać tej samej miareczki, tzn. przy danych jak łyżka stołowa lub łyżeczka należy stosować załączoną do automatu łyżkę-miarkę lub łyżkę, jaką używa się w domu.
Należy dokładnie odważać składniki, ponieważ już najmniejsza zmiana w stosunku ilości może wpłynąć na wynik. Do odmierzania płynów należy stosować dołączony kubek z miarką
Skróty w przepisach oznaczają:
g – gram
ml – mililitr
op. - opakowanie (paczuszka) np, drożdży, cukru waniliowego itp
mł - mała łyżeczka
dł - duża łyżka

4. DODAWANIE OWOCÓW , ORZECHÓW I ZIAREN

Jeśli chce się dodać inne składniki, można to robić we wszystkich programach (poza KONFITÜRE) tylko wtedy, gdy usłyszy się sygnał dźwiękowy pip. Jeśli te składniki doda się za wcześnie, to wygniatarka je zmieli lub uszkodzą powłokę.

5. WAGA CHLEBA I OBJĘTOŚĆ

Zgodnie z tabelą „Przebieg programu“ można we własnym programie ustawić różną wagę chleba (Stufe I i II).
Przy dużej foremce do pieczenia proszę użyć dużej ugniatarki, jeżeli będziecie Państwo piec chleb o wielkości Stufe II, aby składniki były dobrze wymieszane i ugniecione bądź małej ugniatarki, jeżeli będziecie Państwo piec chleb o wielkości Stufe I, aby zapobiec powstawaniu ponadwymiarowych dziur w chlebie. Dla formy podwójnej proszę używać wyłącznie wygiętych ugniatarek.

Podwójna forma do pieczenia

STUFE I	Maks. ilość mąki 2 x 350g = 2 x każdy po ok. 400-500g
STUFE II	odpada

Duża forma do pieczenia

STUFE I	Maks. ilość mąki 750g = ok. 1300-1500g
STUFE II	Maks. ilość mąki 1000g = ok. 1500-1800g

Jeżeli w przepisach nie podano wartości STUFE, ponieważ nie ma tego w zaproponowanych programach, wtedy udają się obie wielkości i można użyć małych i dużych ilości, zaproponowanych dla każdego modelu w podanym programie. Przy niektórych przepisach podane są tylko ilości dla STUFE I, ponieważ w STUFE II chleby będą albo za duże i ciasto będzie się wylewać albo chleby w STUFE II nie wychodzą.
W poniższych przepisach znajdziecie Państwo dokładne informacje o wadze chleba. Jak Państwo zauważą, przy czystej jasnej mące wagi chlebów są mniejsze niż przy mące pełnoziarnistej. To jest związane z tym, że jasna mąka mocniej rośnie i na tej podstawie podane są wartości graniczne.
Pomimo podanych dokładnych danych o wadze chleba, może dojść do niewielkich odstępstw. Rzeczywista waga chleba jest w istocie bardzo zależna od wilgotności powietrza, które panuje w momencie przygotowania.
Wszystkie chleby z przeważającą ilością pszenicy osiągają większe objętości i przerastają w najwyższej klasie wagowej po ostatnim rośnięciu ponad brzeg pojemnika. Jednakże się nie przelewają. Zgrubienie chleba ponad brzegiem pojemnika jest z tego powodu mniej zarumienione niż chleb w pojemniku.
Jeżeli przy słodkich chlebach zalecany będzie program SCHNELL/szybki, wtedy możecie Państwo również piec je w programie HEFEKUCHEN używając proponowanych w przepisach małych ilości (tylko tych), dzięki czemu chleb będzie luźniejszy. W programie HEFEKUCHEN należy wybrać STUFE I.

6. WYNIKI PIECZENIA

Wynik pieczenia zależy w szczególności od warunków na miejscu (miękka woda, wilgotność powietrza – duża wysokość – stan składników itp.). Dlatego dane w przepisach są punktami oparcia, które ewentualnie należy dopasować. Jeśli jeden czy drugi przepis nie uda się za pierwszym razem, nie należy tracić otuchy, lecz spróbować znaleźć przyczynę i wypróbować np.: inne proporcje składników.
Zalecamy, zanim włączą Państwo chleb z ustawieniem czasu na pieczenie w nocy, upiec raz chleb na próbę, ażeby w razie potrzeby móc jeszcze trochę zmienić przepis.

PRZEPISY

Przy poniższych przepisach używaliśmy zawsze suchych drożdży, aby przepisy udały się również bezproblemowo z przesunięciem czasowym.



Ważna wskazówka dla formy podwójnej:
Proszę wziąć pod uwagę, że przy użyciu podwójnej formy zawsze trzeba piec dwa chleby. To mogą być dwa takie same lub dwa różne chleby. Proszę użyć przepisów, które można przygotować w tym samym programie. Dlatego też w przepisach podaliśmy dane dla jednego małego chleba oraz dwóch małych chlebów. W żadnym wypadku nie wolno piec jednego małego chleba, ponieważ w ten sposób, poprzez nierównomierne rozdzielenie grzania można uszkodzić foremkę oraz urządzenie.

KLASYCZNY BIAŁY CHLEB				
	Podwójna forma		Duża forma	
	1 mały chleb	2 małe chleby	Stufe I	Stufe II
Składniki na chleb o wadze, ok.	400 g	2 x 400 g	1080 g	1580 g
woda	175 ml	350 ml	500 ml	700 ml
sól	¾ łyżeczki	1 1/4 łyżeczki	1 ½ łyżeczki	2 łyżeczki
cukier	¾ łyżeczki	1 1/4 łyżeczki	1 ½ łyżeczki	2 łyżeczki
Grysik z twardej pszenicy	100 g	200 g	200 g	300 g
Mąka, typ 550	175 g	350 g	500 g	700 g
Suche drożdże	½ pacz.	1 pacz.	1 pacz.	1 1/2 pacz.
Program: SCHNELL + VOLLKORN (SZYBKI i PEŁNE ZIARNO)				

WIEJSKI BIAŁY CHLEB				
	Podwójna forma		Duża forma	
	1 mały chleb	2 małe chleby	Stufe I	Stufe II
Składniki na chleb o wadze, ok.	450 g	2 x 450 g	950 g	1500 g
mleko	160 ml	320 ml	350 ml	550 ml
Margaryna / masło	15 g	30 g	30 g	50 g
Sól	¾ łyżeczki	1 ½ łyżeczki	1 ½ łyżeczki	2 łyżeczki
cukier	¾ łyżeczki	1 ½ łyżeczki	1 ½ łyżeczki	2 łyżeczki
Mąka, typ 1050	300 g	600 g	650 g	1000 g
Suche drożdże	½ pacz.	1 pacz.	1 pacz.	1 ½ pacz.
Program: BASIS (BAZA)				

FRANCUSKI BIAŁY CHLEB				
	Podwójna forma		Duża forma	
	1 mały chleb	2 małe chleby	Stufe I	Stufe II
Składniki na chleb o wadze, ok.	400 g	2 x 400 g	1280 g	1750 g
woda	250 ml	500 ml	550 ml	750 ml
sól	¾ łyżeczki	1 ½ łyżeczki	1 ½ łyżeczki	2 łyżeczki
Olej roślinny	½ łyżki	1 ½ łyżki	1 ½ łyżki	2 łyżki
Mąka, typ 405	250 g	500 g	700 g	1050 g
Mąka z twardej pszenicy	50 g	100 g	100 g	150 g
cukier	¾ łyżeczki	1 ½ łyżeczki	1 ½ łyżeczki	2 łyżeczki
Suche drożdże	½ pacz.	1 pacz.	1 pacz.	1 ½ pacz.
Program: SCHNELL (SZYBKI)				

WŁOSKI BIAŁY CHLEB CIABATTA				
	Podwójna forma		Duża forma	
	1 mały chleb	2 małe chleby	Stufe I	Stufe II
Składniki na chleb o wadze, ok.	400 g	2 x 400 g	1300 g	1820 g
woda	250 ml	500 ml	550 ml	750 ml
sól	½ łyżeczki	1 łyżeczka	1 ½ łyżeczki	2 łyżeczki
Olej roślinny	½ łyżki	1 łyżka	1 ½ łyżki	2 łyżki
cukier	½ łyżeczki	1 łyżeczka	1 ½ łyżeczki	2 łyżeczki
Mąka, typ 405	250 g	500 g	650 g	950 g
Grysik kukurydziany	50 g	100 g	150 g	200 g
Suche drożdże	½ pacz.	1 pacz.	1 pacz.	1 ½ pacz.
Program: SCHNELL (SZYBKI)				

100 % CHLEB PEŁNOZIARNISTY				
	Podwójna forma		Duża forma	
	1 mały chleb	2 małe chleby	Stufe I	Stufe II
Składniki na chleb o wadze, ok.	500 g	2 x 500 g	1140 g	1730 g
woda	175 ml	350 ml	500 ml	700 ml
sól	½ łyżeczki	1 łyżeczka	1 ½ łyżeczki	1 łyżka
miód	½ łyżeczki	1 łyżeczka	2 łyżeczki	1 łyżka
Mąka pszenna pełne ziarno	270 g	540 g	760 g	1080 g
Suche drożdże	½ pacz.	¾ pacz.	1 pacz.	2 pacz.
Program: BASIS + VOLLKORN (BAZA i PEŁNE ZIARNO)				

CHLEBY Z MIESZANEK DO PIECZENIA

Użycie nowoczesnej mieszanki do pieczenia jest więcej niż łatwe, ponieważ konieczne drożdże są już zawarte w wielu mieszankach do pieczenia. Tylko na początku muszą Państwo poświęcić kilka minut:

- łączyć urządzenie
- nalać płyn (ok. 300ml na 500g mieszanki do pieczenia, bądź 180ml na 1 małą foremkę)
- dodać odpowiednią ilość mieszanki do pieczenia (maks. 300g na 1 małą foremkę)
- ewentualnie dodać suche drożdże (jeżeli nie są zawarte w mieszance do pieczenia) 1 mała łyżka do odmierzania UNOLD odmierza 2,5g suchych drożdży
- wybrać program
- nacisnąć START
- całą resztą zajmie się dla Państwa piekarnik BACKMEISTER.

CHLEBY DLA ALERGIKÓW

Dla osób, które cierpią z powodu alergii na zboża lub muszą utrzymać określoną dietę, wypróbowaliśmy w naszym PIEKARNIKU BACKMEISTER, wypieki z różnych mieszanek mąki, na bazie częściowo mąki kukurydzianej, ryżowej i ziemniaczanej. Uzyskaliśmy dobre wyniki z produktami firmy Schär i Hammermühle Diät GmbH. Odnośnie produktów bezglutenowych lub większej ilości nietolerowanych produktów mogą się Państwo zwrócić bezpośrednio do tej firmy:

Gorąca linia firmy Schär
www.schaer.com
info_de@schaer.com

Gorąca linia Hammermühle
www.hammermuehle-shop.de
post@hammermuehle.de

Zastosowane w naszych przepisach składniki otrzymają Państwo w sklepach ze zdrową żywnością w większości europejskich krajów. Również w supermarketach i sklepach discountowych można już obecnie kupić bezglutenowe mąki i mieszanki do pieczenia różnych producentów.
Wszystkie podane rozdaje mąki nadają się do ciast i chlebów przy szczególnym odżywianiu (celiaklia /sprue) w ramach zaplanowanej diety. Również przy dodaniu większej ilości drożdży wzgl. winnikowego proszku do pieczenia (kwaśny winian potasu) chleby pieczone w PIEKARNIKU BACKMEISTER pozostają względnie spójne.
Składniki podane w poniżej przytoczonych przepisach należy dodawać do pojemnika w kolejności, w jakiej zostały podane. Proszę wybrać następujące programy:

a. dla przygotowania chleba
dla mocniejszej skórki program BASIS, dunkel (BAZA, ciemny),
dla słabszej skórki SCHNELL, dunkel (SZYBKI, ciemny)

b. Do przygotowania ciasta, które będzie jeszcze dalej przerabiane: program TEIG(CIASTO)

c. Do wypieków lub chlebów z wykorzystaniem winnego proszka do pieczenia:
program BACKPULVER(PROSZEK DO PIECZENIA).

Ponieważ mąki bezglutenowe nie nadają się do startu z opóźnieniem, proszę uruchomić proces od razu, naciskając przycisk START/STOP.
Jeśli tworzą się resztki mąki na brzegu pojemnika, należy otworzyć pokrywę w czasie ugniatania . Mąkę za pomocą gumowej skrobaczki włożyć z powrotem do środka foremki, lekko wcisnąć do ciasta i zamknąć ponownie pokrywę.
Przy pieczeniu chleba z drożdżami możecie Państwo na początku ostatniej fazy wzrostu (przy pieczeniu chleba z proszkiem do pieczenia po zamieszaniu), otworzyć pokrywę urządzenia i wyjąć ugniatarkę.
Proszę usunąć ugniatarkę, ponieważ chleb wyrośnie tylko słabo i po upieczeniu na miejscu próżni ma dołek i jest wybrzuszony.
Proszę skropić ciasto kilkoma kroplami oliwy i rozprowadzić palcami lub skrobaczką. To posmarowanie oliwą jest ważne, ponieważ inaczej chleb przy pieczeniu zbyt głęboko pęknie.
Pokrywę ponownie zamknąć.
Świeżo upieczony chleb schłodzić na kratce.
Zalecamy, aby schłodzony chleb tak szybko nie wysechł, pokroić na kromki i zamrozić je w porcjach. W razie potrzeby można te kromki chleba podpiec na tosterze, które będą smakowały jak świeżo upieczone.
Wszystkie poniższe przepisy można również przygotować z proszkiem do pieczenia lub bezfosforanowym winnym proszkiem do pieczenia . Proszę zastąpić paczuszki suchych drożdży odpowiednią ilością paczuszek proszku do pieczenia.

CIASTA – PRZEPISY PODSTAWOWE

W piekarniku BACKMEISTER MULTI można upiec bardzo dobrze ciasta ucierane. Ponieważ jednak urządzenie pracuje z narzędziem do ugniatania a nie ucierania, ciasto będzie trochę bardziej zbite, ale nie pomniejsza to smaku. Pieczenia ciasta nie da się wstępnie zaprogramować. W programie Backpulver nie ma stopni, dlatego dla wzoru podajemy tylko jedną ilość. Do podstawowego przepisu można dodać różne składniki – nie narzuca się granic Państwa fantazji w tym względzie. Proszę jednakże zwrócić uwagę na to, żeby nie przekraczać poniżej podanych ilości, ponieważ ciasto może być wtedy m.in. niezbyt dobrze wypieczone.
Gdy ciasto się upiecze należy wyjąć pojemnik z urządzenia i postawić na wilgotną ściereczkę i zostawić w foremce na ok. 15 minut aby ostygło. Potem można gumową skrobaczką odsunąć delikatnie ciasto od ścianek foremki i ostrożnie je wysunąć.

Przepis podstawowy na ciasta ucierane			
Formy	Podwójna*	Duża	Große Form Stufe IIw
Waga ciasta ok.	500 g	1000 g	1200 g
Jajka	2	4	6
Miękkie masło	75 g	150 g	250 g
cukier	75 g	150 g	250 g
Cukier waniliowy	½ op.	1 op.	2 op.
Mąka typu 405	225 g	450 g	550 g
Proszek do pieczenia	½ op.	1 op.	1 op. + 1 mł

Do wyboru dodatki do ulepszenia ciasta

Utarte orzechy	40 g	70 g	100 g
Lub: utarta czekolada	40 g	70 g	100 g
Lub: wiórki kokosowe	40 g	70 g	100 g
Lub: obrane i pokrojone w 1cm kostki jabłka	40 g	70 g	100 g
Program: BACKPULVER			

PRZYGOTOWANIE CIASTA

można potem dalej dorobić i upiec w normalnym piekarniku. Można użyć zarówno programu Basis + Teig jak również Schnell+ Teig. Ten ostatni program zalecany jest do małych ilości (z małą ilością tłuszczu) bo czas dochodzenia jest tutaj znacznie krótszy (patrz tabela upływu czasu) W obu programach można w czasie ugniatania 2 po rozbrzmieniu dźwięku pip dodać dodatki. Zalecamy, aby ciasto przygotowywać w dużej foremce do pieczenia, ponieważ w niej ciasto daje się lepiej ugnieść.
W programie Teig nie ma różnych stopni pieczenia. Podajemy Państwu zatem 2 różne ilości , które można przygotować, tak że można ten program elastycznie wykorzystać. Do przygotowania ciasta powinno się używać dużej foremki.

FRANCUSKIE BAGIETKI		
	Stufe I	Stufe II
Waga chleba	1280 g	1750 g
Woda	550 ml	750 ml
Sól	1 ½ mł	2 mł
Cukier	1 ½ mł	2 mł
Mąka typu 550	700 g	1050 g
Mąka z twardej pszenicy	100 g	150 g

Suchy zakwas pszenny	50 g	75 g
Suche drożdże	1 op.	1½ op.
Program/y:	BASIS + TEIG lub SCHNELL + TEIG	
Przygotowanie: Gotowe ciasto podzielić na 2 – 4 części, uformować długie bochenki i zostawić na 30 – 40 minut do wyrośnięcia. Wierzch ponacinać ukośnie i piec w piekarniku.		

GOTOWANIE KONFITUR

Konfiturę lub marmoladę można w piekarniku BACKMEISTER przygotować szybko i łatwo. Nawet jeśli wcześniej nigdy Państwo jej nie gotowali, można spróbować. Otrzymają Państwo smaczną konfiturę.
Do przygotowania konfitury radzimy używać osobnej foremki, ponieważ kwasy zawarte w owocach niszczą powłokę antyprzyczepną. Pieczony w niej później chleb przywiera do foremki i trudno go z niej wyjąć. Do konfitury należy używać dużej foremki ponieważ masa w podwójnych foremkach mogła by wykipieć.
Proszę postępować wg przepisu:

- Wymyć świeże dojrzałe owoce. Jabłka, brzoskwinie, gruszki i inne owoce z twardą skórką ew. obrać. Nie zaleca się przygotowywania konfitury wiśniowej w uwagi na dużą zawartość kwasu.
- Proszę brać zawsze tylko podaną ilość, ponieważ jest ona ustalona do programu konfitury. W innym przypadku masa zagotuje się za wcześnie i wypłynie.
- Owoce odważyć, pokroić na małe kawałki lub rozdrobnić mikserem np. ESGE-Zauberstab, i włożyć do pojemnika.
- Dodać cukru żelującego „2:1“ w podanej ilości. Proszę używać tylko tego a nie żadnego domowego cukru, cukru żelowego „1:1“ lub diabetycznego cukru żelującego, ponieważ konfitura nie będzie wtedy miała odpowiedniej konsystencji.
- Proszę zmieszać owoce z cukrem i włączyć program, który przebiega automatycznie
- Po 1:20 godz. urządzenie zabrzęczy i można wyłożyć konfiturę do słoików i dobrze je zamknąć. Zalecamy postawić na krótko słoiki do góry dnem, aby wytworzyła się próżnia.

Możecie Państwo, w programie własnym, użyć również mniejszych ilości lub innych proporcji do wymieszania, w tym celu należy dopasować program KNETEN i BACKEN do Państwa oczekiwań i ustawić wszystkie pozostałe punkty na 0. Proszę zwrócić uwagę, aby gotowanie nie trwało zbyt długo, aby marmolada nie wykipiała.
Zamiast truskawek można użyć innych różnych jagód.
Jeżeli chcecie Państwo, aby Wasze konfitury były bardziej gęste, proszę użyć tylko 800g jagód.

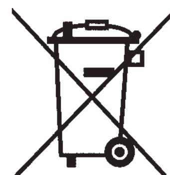
MARMOLADA POMARAŃCZOWA	
Pomarańcze obrane i drobno pokrojone	900 g
Cytryny obrane i drobno pokrojone	100 g
Cukier żelujący "2:1"	500 g
pomarańcze i cytryny obrać i pokroić na drobne kawałki dodać cukier i wszystkie składniki wymieszać w pojemniku wybrać i włączyć program , gumową skrobaczką zebrać resztki cukru z boków pojemnika gdy zabrzmi sygnał pip wyjąć pojemnik z urządzenia używając ściereczek, marmoladę wlać do słoików i dobrze je zamknąć.	
Program/y:	KONFITURY

KONFITURA TRUSKAWKOWA	
Świeże truskawki umyte, wyczyszczone i pokrojone na drobno lub rozdrobnione	900 g
Cukier żelujący "2:1"	500 g
Sok z cytryny	1 łyżka
wszystkie składniki wymieszać w pojemniku gumową skrobaczką, ze ścian bocznych szpatułką zebrać cukier gdy zabrzmi sygnał pip wyjąć pojemnik z urządzenia używając ściereczek, konfiturę wlać do słoików i dobrze je zamknąć.	
Program/y:	KONFITURY

WARUNKI GWARANCJI

Udzielamy na nasze produkty 24 miesięcznej gwarancji od daty zakupu (warunkiem jest zachowanie faktury zakupu lub paragonu) na szkody, które przy użytkowaniu zgodnym z przeznaczeniem wskazują na wadę fabryczną. W czasie trwania gwarancji usuniemy wady materiałowe bądź fabryczne zgodnie z naszym osądem poprzez naprawę lub wymianę.
Gwarancja udzielana jest na produkty sprzedawane na terenie Niemiec i Austrii. W innych krajach proszę zwrócić się do właściwego Importera. Urządzenia, w których wymagane jest usunięcie wady, proszę przesłać razem z kopią faktury zakupu, na której musi być widoczna data zakupu, z załączonym opisem wady, w oryginalnym pudełku, dobrze zapakowane i na własny koszt na adres serwisu. Gwarancja nie obejmuje szkód wynikających ze zużycia, użytkowania niezgodnie z przeznaczeniem i nieprzestrzegania wskazówek dotyczących konserwacji i pielęgnacji. Roszczenie gwarancji wygasa, jeżeli naprawa bądź otwarcie przedmiotu będą przeprowadzone przez stronę trzecią. Ewentualne roszczenia użytkownika końcowego wobec sprzedawcy/dealera nie są ograniczone tą gwarancją.

UTYLIZACJA / OCHRONA ŚRODOWISKA



Nasze urządzenia wyprodukowane zostały na wysokim poziomie do długiego użytkowania. Regularna konserwacja i fachowe naprawy poprzez nasz serwis mogą wydłużyć pracę urządzenia. W razie kiedy urządzenie jest uszkodzone i nie nadaje się do naprawy, proszę przestrzegać zaleceń:
Ten produkt nie może być zutylizowany razem z normalnymi odpadami domowymi. Muszą Państwo dostarczyć ten produkt do zbiorczego punktu recyklingowego dla urządzeń elektrycznych i elektronicznych.
Poprzez oddzielne zbieranie i recykling odpadów pomagają Państwo chronić naturalne zasoby i sprawiają, że ten produkt będzie zutylizowany w sposób bezpieczny dla zdrowia i środowiska naturalnego.

UNOLD®





UNOLD®
Care + Style





UNOLD®
Fan + Heat







Weitere Informationen zu unserem Sortiment erhalten Sie unter www.unold.de

Aus dem Hause

UNOLD®